

Приложение №1  
к ОПОП СПО 43.01.09  
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК  
ПО ПРОФЕССИИ  
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Дальнегорск, 2022 г.

ОУП.01 Русский язык  
ОУП.02 Литература  
ОУП.03 Иностранный язык  
ОУП.04. У Математика  
ОУП.05 История  
ОУП.06 Физическая культура  
ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности  
ОУП.08 Астрономия  
УПВ.01 Родная литература  
УПВ.02. У Химия  
УПВ.03. У Биология  
ДУП.01 Введение в профессию / Введение в поварское дело  
ДУП.01.1 Основы общественных наук для пищевой промышленности  
ДУП.01.2 Основы проектной деятельности  
ДУП.01.3 Основы кулинарного дела  
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии  
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 / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний  
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности  
ОП.09 Физическая культура  
ОП.10 Рисование и лепка  
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности  
ОП.12 Детское, школьное и диетическое питание  
ОП.13 Кухни народов мира  
ОП.14 Приготовление и оформление блюд по стандартам конкурса профессионального мастерства  
ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии  
ОП.16 Экологические основы природопользования  
ОП.17 Ключевые компетенции цифровой экономики  
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
УП Учебная практика  
ПП Производственная практика

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПРЕДМЕТА)  
ОУП.01 Русский язык  
подготовки специалистов среднего звена специальностей**

Код специальности:

43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины (предмета) (далее-дисциплина) разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (утверждённого приказом от 09.12.2016 г. № 1569) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Учебного плана специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого 24 мая 2022 г.

3. Примерной программы, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в 2022 году.

4. Рабочей программы воспитания КГА ПОУ «ДИТК».

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Глушан Оксана Александровна,  
преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Яковцева Ольга Александровна – председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии  
Протокол № 10 от «16» июня 2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

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

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

Учебная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

### **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:**

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями

ФГОС среднего общего образования: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового и углубленного уровня (ПРб, ПРу):

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают:
ЛР 01	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
ЛР 04	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
ЛР 06	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, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР 07	навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 09	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
ЛР 13	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
МР 02	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 04	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 08	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
МР 09	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 их достижения
ПРб 01	Сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике
ПРб 02	Владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью

ПР6 03	Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации
ПР6 04.	Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров
ПР6 05.	Знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой
ПР6 06.	Сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка
ПР6 07	Сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения
ПР6 08	Способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях
ПР6 09	Овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания
ПР6 10	Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы
ПРу 01	Сформированность представлений о лингвистике как части общечеловеческого гуманитарного знания
ПРу 02	Сформированность представлений о языке как многофункциональной развивающейся системе, о стилистических ресурсах языка
ПРу 03	Владение знаниями о языковой норме, ее функциях и вариантах, о нормах речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения
ПРу 04	Владение умением анализировать единицы различных языковых уровней, а также языковые явления и факты, допускающие неоднозначную интерпретацию
ПРу 05	Сформированность умений лингвистического анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности
ПРу 06	Владение различными приемами редактирования текстов
ПРу 07	Сформированность умений проводить лингвистический эксперимент и использовать его результаты в процессе практической речевой деятельности
ПРу 08	Понимание и осмысленное использование понятийного аппарата современного литературоведения в процессе чтения и интерпретации художественных произведений
ПРу 09	Владение навыками комплексного филологического анализа художественного текста
ПРу 10	Сформированность представлений о системе стилей художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, об индивидуальном авторском стиле;
ПРу 11	Владение начальными навыками литературоведческого исследования историко- и теоретико-литературного характера
ПРу 12	Умение оценивать художественную интерпретацию литературного произведения в произведениях других видов искусств (графика и живопись, театр, кино, музыка)
ПРу 13	Сформированность представлений о принципах основных направлений литературной критики

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>130</b>
<b>Основное содержание</b>	<b>122</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	59
практические занятия	59
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>12</b>
в т. Ч.:	
теоретическое обучение	4
Практические занятия	8
<b>Консультации</b>	<b>4</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Язык и речь	18	ПРб 02, ПРб 03, ПРу 02, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13, МР 02, ОК 1-11
<b>Основное содержание</b>			
Тема 1.1.	<b>Введение</b>	4	
	<i>Лекционное занятие.</i> Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме.	2	ПРу 01, ЛР 01, ЛР 04 МР 02, ОК 1-11
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятие.</i> Значение русского языка при освоении профессий и специальностей СПО	2	ПРу 01, ЛР 01, ЛР 13 МР 02, ОК 1-11
<b>Основное содержание</b>			
Тема 1.2.	<b>Язык и речь. Виды речевой деятельности.</b> <i>Лекционное занятие.</i> Понятия язык и речь. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. Онтогенез речевого развития детей. <i>Практическое занятие.</i> Входной контроль. Диктант. Основные сферы речевого	3	ПРб 02, ПРб 03, ПРу 02, ЛР 06, ЛР 07, МР 02, ОК 1-11
		1	
		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	общения, их соотносённость с функциональными разновидностями языка. Сферы и ситуации речевого общения. Компоненты речевой ситуации		
Тема 1.3.	<p><b>Функциональные стили речи. Разговорный стиль</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Функциональные стили речи и их особенности. Разговорный стиль, его основные признаки, сфера использования.</p>	1	ПРб 02, ПРб 03, ПРу 02, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13, МР 02, ОК 1-11
Тема 1.4.	<p><b>Научный стиль речи. Официально-деловой стиль речи</b></p> <p><i>Практическое занятие.</i> Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме, консультация родителей</p>	2	ПРб 02, ПРб 03, ПРу 02, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13, МР 02, ОК 1-11
Тема 1.5.	<p><b>Публицистический стиль речи. Художественный стиль речи</b></p> <p><i>Практическое занятие.</i> Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Основные признаки художественного стиля речи, его признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств языка</p>	2	ПРб 02, ПРб 03, ПРу 02, ЛР 06, ЛР 07, МР 02, ОК 1-11
Тема 1.6.	<p><b>Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Текст, его признаки. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация, отзыв). Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический анализ текста.</p>	5	ПРб 02, ПРб 03, ПРу 02, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 13, ЛР 09, МР 02, ОК 1-11
<b>Профессионально ориентированное содержание.</b>			
	<b>Практическое занятие.</b> Информационная переработка текстов профессиональной направленности. Составление связного высказывания на заданную тему, в том	2	ПРб 02, ПРб 03, ПРу 02, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	числе на профессиональную. Лингвостилистический анализ текстов профессиональной направленности		МР 02, ОК 1-11
<b>Раздел 2</b>	<b>Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.</b>	<b>14</b>	ПРб 01, ПРу 03, ПРу 06, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13, МР 08, ОК 1-11
<b>Основное содержание</b>			
Тема 2.1	<b>Фонетика. Звуки и буквы. Исторические и позиционные чередования. Орфоэпия. Фонетический анализ</b>	<b>6</b>	ПРб 01, ПРу 03, ПРу 06, ЛР 06, ЛР 07, МР 08, ОК 1-11
	<i>Лекционное занятие.</i> Звук и фонема. Открытый и закрытый слог. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Исторические и позиционные чередования.	2	
	<i>Лекционное занятие.</i> Фонетический разбор слова	1	
	<i>Практическое занятие.</i> Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Орфоэпия. Основные правила произношения гласных звуков. Основные правила произношения согласных звуков и сочетаний звуков. Ударение разноместное и подвижное, словесное и логическое. Орфоэпические нормы. Произношение заимствованных слов.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс. Аллитерация	1	
Тема 2.2	<b>Орфография</b>	<b>8</b>	ПРб 01, ПРу 03, ПРу 06, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 13 МР 08, ОК 12-11
	<i>Практическое занятие.</i> Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы Ъ	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Правописание О/Е после шипящих и Ц.	1	
	<i>Практическое занятие.</i> Правописание приставок на З-/С- Правописание И – Ы после приставок.	1	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятие.</i> Выявление закономерностей функционирования фонетической системы языка в образцах устной и письменной речи профессиональной направленности.	2	ПРб 01, ПРу 03, ПРу 06, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13, МР 08,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<i>Практическое занятие.</i> Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов профессиональной направленности	2	ОК 1-11
<b>Раздел 3</b>	<b>Лексика и фразеология</b>	<b>20</b>	ПРб 01, ПРб 02, ПРу 03, ПРу 04, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 04, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13, МР 08, МР 09, ОК 1-11
<b>Основное содержание</b>			
Тема 3.1.	<p><b>Слово в лексической системе языка</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Метафора и метонимия как выразительные средства языка</p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Слово и его значение. Однозначность и многозначность слов. Изобразительно-выразительные средства. Омонимы. Паронимы. Синонимы. Антонимы. Их употребление. Контекстуальные синонимы, антонимы. Градация. Антитеза. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов.</p>	8	ПРб 01, ПРб 02, ПРу 03, ПРу 04, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 04, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13, МР 08, МР 09, ОК 1-11
Тема 3.2	<p><b>Лексика с точки зрения ее употребления</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Нейтральная лексика. Книжная лексика. Лексика устной речи: жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы</p>	2	ПРб 01, ПРб 02, ПРу 03, ПРу 04, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, МР 08, МР 09, ОК 1-11
Тема 3.3.	<p><b>Активный и пассивный словарный запас</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеологизмы. Русские пословицы и поговорки</p>	2	ПРб 01, ПРб 02, ПРу 03, ПРу 04, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, МР 08, МР 09, ОК 1-11
Тема 3.4.	<b>Фразеологические единицы и их употребление</b>	2	ПРб 01, ПРб 02, ПРу 03,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<i>Практическое занятие.</i> Лексикография. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор Работа с энциклопедическими и лингвистическими словарями.	2	Пру 04, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, МР 08, МР 09, ОК 1-11
Тема 3.5.	<b>Лексические нормы</b>	<b>6</b>	ПРб 01, ПРб 02, ПРу 03, Пру 04, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, МР 08, МР 09, ОК 1-11
	<i>Практическое занятие.</i> Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление	2	
	<i>Лекционное занятие.</i> Профессионализмы. Терминологическая лексика	1	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятие.</i> Профессионализмы. Терминологическая лексика	1	ПРб 01, ПРб 02, ПРу 03, Пру 04, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 13, МР 08, МР 09, ОК 1-11
	<i>Практическое занятие.</i> Лексический и фразеологический анализ терминов, профессионализмов и фразеологизмов профессий и специальностей гуманитарного профиля СПО. Наблюдение над функционированием лексических единиц в речи. Выработка навыков составления текстов (устных и письменных) с лексемами профессиональной сферы употребления. Составление связного высказывания на профессиональную тему	2	
<b>Раздел 4</b>	<b>Морфемика, словообразование, орфография</b>	<b>14</b>	ПРб 01, ПРб.03, ПРу 02, Пру 03, ПРу 04, ПРу 05, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09, ОК 1-11
<b>Основное содержание</b>			
Тема 4.1.	<b>Состав слова. Корневая морфема. Аффиксальные морфемы. Основа слова</b>	<b>3</b>	ПРб 01, ПРб.03, ПРу 02, Пру 03, ПРу 04, ПРу 05, ЛР 01, ЛР 04, ЛР 13, МР 04, МР 09, ОК 1-11
	<i>Лекционное занятие.</i> Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Аффиксальные морфемы. Синонимия и антонимия морфем.	2	
	<i>Практическое занятие.</i> Морфемный разбор слова. Типы основ: членимая, нечленимая, простая, сложная.	1	
Тема 4.2.	<b>Словообразование. Морфологические и неморфологические способы</b>	<b>3</b>	ПРб 01, ПРб.03, ПРу 02, Пру 03, ПРу 04, ПРу 05, ЛР 01,
	<i>Лекционное занятие.</i> Словообразование. Морфологические способы	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	словообразования. Неморфологические способы словообразования. <i>Практическое занятие.</i> Словообразовательный разбор. Формообразование. Понятие об этимологии	1	ЛР 04, МР 04, МР 09, ОК 1-11
Тема 4.3.	<b>Орфография</b>	3	ПРб 01, ПРб.03, ПРу 02, Пру 03, ПРу 04, ПРу 05, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09, ОК...
	<i>Практическое занятие.</i> Правописание приставок ПРИ-/ПРЕ-.	1	
	<i>Практические занятия.</i> Правописание сложных слов.	2	
Тема 4.4	<b>Речь</b>	5	ПРб 01, ПРб.03, ПРу 02, Пру 03, ПРу 04, ПРу 05, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09, ОК 1-11
	<i>Практическое занятие.</i> Употребление приставок в разных стилях речи	1	
	<i>Практическое занятие.</i> Употребление суффиксов в разных стилях речи	1	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Лекционное занятие.</i> Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ профессиональной лексики и терминов специальностей СПО гуманитарного профиля	2	ПРб 01, ПРб.03, ПРу 02, Пру 03, ПРу 04, ПРу 05, ЛР 01, ЛР 04, ЛР 13, МР 04, МР 09, ОК 1-11
	<i>Практическое занятие.</i> Распределение терминов специальностей гуманитарного профиля СПО по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка образования слов с помощью словообразовательных моделей и способов словообразования	1	
<b>Раздел 5</b>	<b>Морфология и орфография</b>	<b>32</b>	ПРб 03, ПРб 04, ПРу 04, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, ЛР 13, МР 02, МР 08, МР 09, ОК -11
<b>Основное содержание</b>			
Тема 5.1.	<b>Имя существительное как часть речи</b>	6	ПРб 03, ПРб 04, ПРу 04, ПРу 06, ПРу 07,
	<i>Лекционные занятия.</i> Лексико-грамматические разряды существительных. Род,	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<p>число, падеж существительных....</p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Склонение имен существительных. Употребление имен существительных.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Морфологический разбор существительных.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Правописание падежных окончаний имен существительных. Гласные в суффиксах имен существительных. Правописание сложных имен существительных</p>	2 1 2	ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК 1-11
Тема 5.2.	<p><b>Имя прилагательное как часть речи</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные.</p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Род, число, падеж прилагательных</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Трудные случаи правописания прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Морфологический разбор прилагательных. Употребление прилагательных в речи</p>	4 1 2 1	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК 1-11
Тема 5.3.	<p><b>Имя числительное как часть речи</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Лексико-грамматические разряды имен числительных. Морфологический разбор имени числительного.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Правописание числительных. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и др. с существительными разного рода.</p>	2 1 1	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК...
Тема 5.4.	<p><b>Местоимение как часть речи. Правописание местоимений</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Трудные случаи правописания местоимений. Морфологический разбор местоимения.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм.</p>	3 1 1 1	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04, ПР 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК 1-11

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 5.5.	<p><b>Глагол как часть речи. Правописание глагола</b></p> <p><i>Лекционные занятия.</i> Грамматические признаки глагола.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Правописание суффиксов и личных окончаний глаголов.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Правописание НЕ с глаголами. Морфологический разбор глагола.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Употребление форм глаголов в речи. Употребление в художественной тексте форм одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.</p>	<p><b>4</b></p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09 ОК1-11...</p>
Тема 5.6.	<p><b>Причастие и деепричастие как особые формы глагола</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Образование действительных и страдательных причастий</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Правописание суффиксов причастий. Н и НН в причастиях и отглагольных прилагательных.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Причастный оборот, его обособление в предложении.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Деепричастие как глагольная форма НЕ с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложении с деепричастным оборотом. Особенности предложений с деепричастным оборотом. Употребление причастий и деепричастий. Морфологический разбор причастия и деепричастия.</p>	<p><b>4</b></p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09 ОК1-11...</p>
Тема 5.7.	<p><b>Наречие как часть речи</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречий в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи слов в предложении. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова).</p> <p><i>Контрольная работа.</i> Полугодовая контрольная работа (диктант).</p>	<p><b>4</b></p> <p>3</p> <p>1</p>	<p>ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09 ОК1-11</p>
Тема 5.8.	<p><b>Предлог как часть речи</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p>ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04,</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<i>Лекционное занятие.</i> Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, в заключение) от слов-омонимов.	1	ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09 ОК1-11...
Тема 5.9.	<b>Союз как часть речи</b>	1	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК 1-11...
	<i>Лекционное занятие.</i> Союз как служебная часть речи. Союзные слова. Правописание союзов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте	1	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК 1-11...
Тема 5.10.	<b>Правописание частиц</b>	3	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09 ОК1-11...
	<i>Лекционное занятие.</i> Частицы. Правописание частиц. Частицы НЕ и НИ. Их значение и употребление.	1	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09 ОК1-11...
	<i>Практическое занятие.</i> Междометие как особый разряд слов. Звукоподражательные слова. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.	1	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09 ОК1-11...
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятие.</i> Составление текстов профессиональной направленности с использованием нужных словоформ, наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов документации специальностей гуманитарного профиля	1	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 04, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, ЛР 13 МР 02, МР 08, МР 09 ОК1-11...
<b>Раздел 6.</b>	<b>Синтаксис и пунктуация</b>	<b>20</b>	ПРб 03, ПРб 04, ПРy01, ПРy 05, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, ЛР 13 МР 02, МР 08, МР 09, ОК...1-11
<b>Основное содержание</b>			
Тема 6.1.	<b>Синтаксис и пунктуация. Основные понятия. Основные единицы</b>	1	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 01, ПРy 05, ПРy 06, ПРy 07,
	<i>Лекционное занятие.</i> Основные единицы синтаксиса. Словосочетание,	1	ПРy 05, ПРy 06, ПРy 07,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса		ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК 1-11...
Тема 6.2.	<p><b>Словосочетание. Виды. Синтаксис. Связи. Разбор словосочетания</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Нормы построения словосочетаний.</p> <p><i>Практическое занятие.</i> Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.</p>	2	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 01, ПРy 05, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК...1-11
Тема 6.3.	<p><b>Понятие о предложении. Классификация. Простые и сложные предложения</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Виды предложений по цели высказывания, восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.</p>	1	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 01, ПРy 05, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 08, ОК1-1-11...
Тема 6.4.	<p><b>Простое предложение и его характеристика. Двусоставные и односоставные предложения</b></p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте</p> <p><i>Практические занятия.</i> Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего и сказуемого.</p>	2	ПРб 03, ПРб 04, ПРy 01, ПРy 05, ПРy 06, ПРy 07, ЛР 07, МР 08, ОК 1-11...
Тема 6.5.	<p><b>Тире между подлежащим и сказуемым. Главные и второстепенные члены предложения</b></p> <p><i>Практическое занятие.</i> Условия постановки тире между подлежащим и сказуемым.</p> <p><i>Лекционное занятие.</i> Второстепенные члены предложения (определение,</p>	2	ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК1-11...
		1	
		1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средства связи предложений в тексте		
Тема 6.6.	<b>Полные и неполные предложения. Тире в неполном предложении</b> <i>Лекционное занятие.</i> Различие полных и неполных предложений.	1	ПРб 03, ПРб 04, ПРу 01, ПРу 05, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК 1-11...
Тема 6.7.	<b>Простое осложненное предложение. Синтаксический разбор</b> <i>Лекционное занятие.</i> Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	1	ПРб 03, ПРб 04, ПРу 01, ПРу 05, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК1-11
Тема 6.8.	<b>Обособленные члены предложения. Обособленные и необособленные определения, дополнения, обстоятельства и приложения.</b> <i>Лекционное занятие.</i> Предложения с обособленными и уточняющими членами <i>Практическое занятие.</i> Обособление определений, приложений, дополнений, обстоятельств.	2 1 1	ПРб 03, ПРб 04, ПРб 06, ПРб 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК...1-11
Тема 6.9.	<b>Сложное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синтаксический разбор</b> <i>Лекционное занятие.</i> Сложносочиненное предложение. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. <i>Практическое занятие.</i> Употребление сложносочиненных предложений в речи.	2 1 1	ПРб 03, ПРб 04, ПРу 01, ПРу 05, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК1-11...
Тема 6.10.	<b>Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания с несколькими придаточными</b> <i>Лекционное занятие.</i> Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	1 1	ПРб 03, ПРб 04, ПРу 01, ПРу 05, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК...1-11

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 6.11.	<b>Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Синтаксический разбор.</b>	2	ПРб 03, ПРб 04, ПРу 01, ПРу 05, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК...1-11
	<i>Лекционное занятие.</i> Бессоюзное сложное предложение.	1	
	<i>Практическое занятие.</i> Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	1	
Тема 6.12.	<b>Сложное предложение с разными видами связи. Сложное синтаксическое целое. Период.</b>	3	ПРб 03, ПРб 04, ПРу 01, ПРу 05, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, МР 02, МР 08, МР 09, ОК...1-11
	<i>Практическое занятие.</i> Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	1	
	<i>Практическое занятие.</i> Способы передачи чужой речи. Знаки препинания.	1	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
	<i>Практическое занятие.</i> Исследование текстов профессиональной направленности на выявление существенных признаков синтаксических понятий и синтаксических единиц Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры на профессиональные темы специальностей гуманитарного профиля специальностей СПО	1	ПРб 03, ПРб 04, ПРу 01, ПРу 05, ПРу 06, ПРу 07, ЛР 07, ЛР 13 МР 02, МР 08, МР 09, ОК...1-11
<b>Консультации</b>		4	
<b>Самостоятельная работа</b>		2	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		6	
<b>Всего:</b>		130	

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

3.1. Освоение программы учебной дисциплины «Русский язык» реализуется в кабинете «Русский язык с методикой преподавания»

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

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

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

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

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

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

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-5987-0

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

1. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12294-7

2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1.

3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4.

4. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452165>

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

Результаты обучения	Методы оценки
ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРу 01 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 04 ПРу 05 ПРу 06 ПРу 07	Оценка результатов устных ответов, аналитической работы с текстами разных стилей, представления текстов в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров, сформированности понятий о нормах русского литературного языка и применения знаний о них в речевой практике, лингвистического эксперимента, комплексного филологического анализа языковых единиц, сочинений, эссе (в том числе профессионально ориентированных), заданий экзамена

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПРЕДМЕТА)  
ОУП.02 Литература  
подготовки специалистов среднего звена специальностей**

Код специальности:

43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2022 г.

Рабочая программа дисциплины (предмета) (далее-дисциплина) разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (утверждённого приказом от 09.12.2016 г. № 1569) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Учебного плана специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого 24 мая 2022 г.

3. Примерной программы, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в 2022 году.

4. Рабочей программы воспитания КГА ПОУ «ДИТК».

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Глушан Оксана Александровна  
преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Яковцева Ольга Александровна – председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 10 от «16» июня 2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

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

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

Учебная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:**

Особое значение предмет имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В рамках программы учебного предмета обучающимися осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего

общего образования: личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРБ).

Коды результатов	<b>Планируемые результаты освоения дисциплины включают:</b>
ЛР 01	российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
ЛР 04	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
ЛР 06	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, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР 07	навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
МР 02	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 04	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 08	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
МР 09	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 их достижения
ПРБ 01	Сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике
ПРБ 02	Владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью
ПРБ 03	Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации
ПРБ 04	Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров
ПРБ 05	Знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой
ПРБ 06	Сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка

ПРб 07	Сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения
ПРб 08	Способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях
ПРб 09	Овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания
ПРб 10	Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы
ПРу 01	Сформированность представлений о лингвистике как части общечеловеческого гуманитарного знания
ПРу 02	Сформированность представлений о языке как многофункциональной развивающейся системе, о стилистических ресурсах языка
ПРу 03	Владение знаниями о языковой норме, ее функциях и вариантах, о нормах речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения
ПРу 04	Владение умением анализировать единицы различных языковых уровней, а также языковые явления и факты, допускающие неоднозначную интерпретацию
ПРу 05	Сформированность умений лингвистического анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности
ПРу 06	Владение различными приемами редактирования текстов
ПРу 07	Сформированность умений проводить лингвистический эксперимент и использовать его результаты в процессе практической речевой деятельности
ПРу 08	Понимание и осмысленное использование понятийного аппарата современного литературоведения в процессе чтения и интерпретации художественных произведений
ПРу 09	Владение навыками комплексного филологического анализа художественного текста
ПРу 10	Сформированность представлений о системе стилей художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, об индивидуальном авторском стиле;
ПРу 11	Владение начальными навыками литературоведческого исследования историко- и теоретико-литературного характера
ПРу 12	Умение оценивать художественную интерпретацию литературного произведения в произведениях других видов искусств (графика и живопись, театр, кино, музыка)
ПРу 13	Сформированность представлений о принципах основных направлений литературной критики

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>226</b>
в т. ч.:	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>216</b>
в т.ч.:	
теоретическое обучение	104
практические занятия	112
<b>2. Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>22</b>
в т.ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	22
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ раздела, темы	Содержание учебного материала	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	<b>Введение</b>	<b>2</b>	
	Обзор русской литературы XIX века в контексте мировой культуры. Основные темы и проблемы. Знакомство с творчеством писателей романтического и реалистического периода русской литературы первой половины XIX века.	1	ПРб 07, ПРy11, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, ОК 1-11
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>1</b>	
	Значение литературы при освоении профессий и специальностей СПО гуманитарного профиля	1	
<b>1</b>	<b>Русская литература первой половины XIX века</b>	<b>19</b>	ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10, ПРy11, ПРy 12, ПРy 13, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, ОК1-11.
1.1	Историко-культурный процесс рубежа XVIII – XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство	2	
1.2	Александр Сергеевич Пушкин (1799 – 1837). Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А. С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь	6	

	произведений Пушкина в других видах искусства. «Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени.		
1.3	Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 – 1841). Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова	4	
1.4	Николай Васильевич Гоголь (1809 – 1852). Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе	5	
	Профессионально ориентированное содержание. Работа с источниками информации. Работа с источниками информации (дополнительная литература, словари, энциклопедии, тексты художественной литературы, электронные источники).	2	
<b>2</b>	<b>Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века</b>	<b>63</b>	ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10, ПРу 08, ПРу 09, ПРу11, ПРу 12, ПРу ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 13,  ОК 1-11
2.1	Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Основные проблемы, характеристика прозы, поэзии, журналистики	2	
2.2	«Новые люди» в русской литературе во второй половине XIX века. Составление краткого словаря литературоведческих терминов	1	
2.3	Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И. С. Тургенев, И. А. Гончаров, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский, Н. С. Лесков и др.). Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н. Г. Чернышевский, И. С. Тургенев). Драматургия А. Н. Островского и А. П. Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия	1	
2.4	Александр Николаевич Островский (1823—1886). Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна	9	

	<p>драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе.</p> <p>Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница».</p> <p>Малый театр и драматургия А. Н. Островского.</p> <p>Для чтения и изучения. Драма «Гроза». Статья Н. А. Добролюбова «Луч света в темном царстве». Драма «Бесприданница»</p>		
2.5	<p>Иван Александрович Гончаров (1812—1891). Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Свообразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына).</p> <p>Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.). Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова</p>	7	
2.6	<p>Иван Сергеевич Тургенев (1818 — 1883). Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева. Свообразие художественной манеры</p>	9	

	<p>Тургенева-романиста.</p> <p>Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Poleмика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович). Для чтения и изучения. Роман «Отцы и дети». Д. И. Писарев. «Базаров»</p>		
2.7	<p>Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889). Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е.Салтыкова-Щедрина. Свообразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. Замысел, история создания «Истории одного города». Свообразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.</p>	2	
2.10	<p>Федор Михайлович Достоевский (1821—1881). Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Свообразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, поправанию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Свообразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библийские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман</p>	9	

	<p>«Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя.</p> <p>Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна — один из лучших женских образов Достоевского</p>		
2.11	<p>Лев Николаевич Толстой (1828—1910). Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма».</p> <p>Патриотизм в понимании писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастьяпольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого. Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина»</p>	14	
2.12	<p>Антон Павлович Чехов (1860—1904). Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова.</p>	7	

	Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова — воплощение кризиса современного общества. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух)		
2.13	Анализ историко– и теоретико–литературного контекста художественного произведения и применение его результатов для решения профессиональных задач профессий и специальностей социально-экономического профиля.	2	
<b>3</b>	<b>Поэзия второй половины XIX века</b>	<b>8</b>	ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРy 08, ПРy12, ЛР 01, ЛР 04, МР 04
3.1	Федор Иванович Тютчев (1803—1873) Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.	2	
3.2	Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892) Алексей Константинович Толстой (1817—1875) Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета Алексей Константинович Толстой (1817—1875) Жизненный и творческий путь А. К. Толстого. Идейно-тематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого. Многожанровость наследия А. К. Толстого. Сатирическое мастерство Толстого.	2	ОК 1-11
3.3	Алексей Константинович Толстой (1817–1875 г.г.) А.К.Толстой. Жизнь и творчество. Основные темы, мотивы и образы поэзии А.К.Толстого.	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	
3.6	Выявление в художественных текстах образов, проблемы и выражение своего отношения к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях	1	

3.7	Использование понятийного аппарата современного литературоведения в процессе чтения, интерпретации художественных произведений и решения профессионалах задач профессий СПО гуманитарного профиля. Дифференцированный зачет.	1	
<b>4</b>	<b>Литература XX века. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века</b>	<b>22</b>	ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 09, ПРy 08, ПРy 10, ПРy12, ЛР 01, ЛР 04, МР 04,
4.1	Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, А. П. Чехов, И. С. Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»). Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). М. Горький «Человек»; Ф. Сологуб «Маленький человек»; Л. Н. Андреев драма «Жизнь Человека»; Д. С. Мережковский «О причинах упадка и о новых течениях в русской литературе»; В. Брюсов «Свобода слова»; В. И. Ленин «Партийная организация и партийная литература»; Н. А. Бердяев «Смысл искусства».	2	ОК 1-11
4.2	Иван Алексеевич Бунин (1870—1953). Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И. А. Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Критики о Бунине (В. Брюсов, Ю. Айхенвальд, З. Шаховская, О. Михайлов) (по выбору преподавателя).	3	
4.3	Александр Иванович Куприн (1870—1938) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна.	4	

	<p>Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества.</p> <p>Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви.</p> <p>Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь».</p> <p>Обличительные мотивы в творчестве А. И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX – XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести. Традиции психологизма Л. Н. Толстого в творчестве Куприна.</p> <p>Критики о Куприне (Ю. Айхенвальд, М. Горький, О. Михайлов) (по выбору преподавателя).</p>		
4.4	<p>Серебряный век русской поэзии.</p> <p>Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору).</p> <p>Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов.</p> <p>Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений).</p> <p>Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева.</p>	3	
4.5	<p>Максим Горький (1868 – 1936). Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М. Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения.</p>	4	

	<p>Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист. Публицистика М. Горького: «Несвоевременные мысли». Поэтика заглавия. Выражение неприятия М. Горьким революционной действительности 1917 – 1918 годов как источник разногласий между М. Горьким и большевиками. Цикл публицистических статей М. Горького в связи с художественными произведениями писателя. Проблемы книги «Несвоевременные мысли». Критики о Горьком. (А. Луначарский, В. Ходасевич, Ю. Анненский).</p>		
4.6	<p>Александр Александрович Блок (1880—1921). Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока.</p> <p>Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.</p>	4	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>4</b>	
4.11	Реализация представлений о системе стилей художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, индивидуальном авторском стиле в решении профессиональных задачах	2	
4.12	Аналитическая работа с художественными произведениями с учетом их жанрово-родовой специфики; осознанием художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания и применение ее результатов в профессиональной деятельности по решению профессиональных задач специальностей гуманитарного профиля	2	
<b>5</b>	<b>Особенности развития литературы 1920-х годов</b>	<b>8</b>	
5.3	<p>Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930). Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболы и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского.</p>	3	<p>ПР6 05, ПР6 06, ПР6 07, ПР6 08, ПР6 10, ПРу 09, ПРу 11, ПРу 12, ПРу 13 ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 08,  ОК 1-11</p>

	Образ поэта-гражданина		
5.4	Сергей Александрович Есенин (1895—1925). Сведения из биографии (с обобщением раннее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.	3	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>4</b>	
5.5.	Представление об изобразительно-выразительных средствах художественных произведений и их применение при решении профессиональных задач	2	
5.6	Навыки комплексного филологического анализа текста и их применение в профессии	2	
<b>6</b>	<b>Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов</b>	<b>17</b>	ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10, ПРу 08, ПРу 09, ПРу11, ПРу 12, ПРу 13, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09
6.1	Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф.Гладкова, М.Шагинян, Вс.Вишневского, Н.Погодина, Э.Багрицкого, М.Светлова, В. Луговского, Н. Тихонова, П. Васильева и др. Историческая тема в творчестве А. Толстого, Ю. Тынянова, А. Чапыгина. Сатирическое обличение нового быта (М. Зощенко, И. Ильф и Е. Петров, М. Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы.	2	ОК 1-11
6.2	Марина Ивановна Цветаева (1892—1941). Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М.И.Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И.Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля. Дифференцированный зачет	3	
6.3	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940) Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа.	5	

	Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.		
6.4	Михаил Александрович Шолохов (1905—1984). Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя	5	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	
6.5	Закрепление знаний содержания произведений русской и мировой классической литературы	1	
6.6.	Историко-культурное и нравственно–ценностное влияние на формирование национальной и мировой культуры.	1	
<b>7</b>	<b>Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</b>	<b>8</b>	ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10, ПРу 08, ПРу 09, ПРу11, ПРу 12, ПРу 13,
7.1	Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека, В. Ажаева и др.	4	ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09
7.2	Анна Андреевна Ахматова (1889—1966). Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы.	2	ОК 1-11

	Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.		
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>4</b>	
7.4	Представление о системе стилей языка художественной литературы и их применение в профессии	2	
7.5	Литературоведческий анализ и его применение в профессии гуманитарного профиля	2	
<b>8</b>	<b>Особенности развития литературы 1950 – 1980-х годов</b>	<b>28</b>	ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10, ПРу 08, ПРу 09, ПРу11, ПРу 12, ПРу 13, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09
8.1	Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы.	2	
8.2	Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В. Шаламова, В. Шукшина, В. Быкова, В. Распутина.	3	О1-11 1-11
8.3	В. М. Шукшин. Аналитическая беседа по рассказам: «Чудик», «Срезал», «Выбираю деревню на жительство» (Письменные ответы на вопросы).	3	
8.4	В. Г. Распутин. Дискуссия по повести «Прощание с Матёрой».	3	
8.5	А. И. Солженицын «Последний день Ивана Денисовича». Характеристика главного героя.	3	
8.6	В. Т. Шаламов «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест» (мини-дискуссия на цитатном материале).	2	
8.7	Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения.	2	
8.8	Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений.	2	
8.9	Публицистическая направленность художественных произведений 1980-ых годов.	2	
8.10	Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в	2	

	истории, взаимоотношениях человека и власти. Автобиографическая литература.		
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>4</b>	
8.10	Навык интерпретации художественного произведения, осмысление поднятых в нем нравственных проблем и его применение в профессии	2	
8.11	Анализ основных проблем литературного творчества и их соотнесение с профессиональными задачами профессии гуманитарного профиля	2	
<b>9</b>	<b>Творчество поэтов в 1950-1980-е годы</b>	<b>14</b>	ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10, ПРу 08, ПРу 09, ПРу11, ПРу 12, ПРу 13, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09  ОК 1-11
9.1	Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950—1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов.	4	
9.2	Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова.	6	
9.3	Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>4</b>	
9.4	Аналитическая работа с текстами поэтических произведений и применение ее результатов в профессиональной деятельности специалиста гуманитарного профиля	2	
9.5	Изобразительно-выразительные средства художественных произведений в профессиях гуманитарного профиля	2	
<b>10</b>	<b>Драматургия 1950—1980-х годов</b>	<b>10</b>	ПРб 05 ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10, ПРу 08, ПРу 09, ПРу11, ПРу 12, ПРу 13, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 09  ОК 1-11
10.1	Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов	4	
10.2	Тематика и проблематика драматургии 1970—1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970—1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма»	4	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>2</b>	
10.3	Аналитическая работа над композицией драматического произведения и применение ее результатов в профессии специалиста гуманитарного профиля	2	
<b>11</b>	<b>Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов</b>	<b>8</b>	ПРб 05 ПРб 06, ПРб
11.1	Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века.	8	

	Смешение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980 - 1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Ратушинской, Н. Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени.		07, ПРб 08, ПРб 10, ПРу 08, ПРу 09, ПРу11, ПРу 12, ПРу 13, ЛР 01, ЛР 04, ЛР 06, ЛР 07, МР 02, МР 04, МР 09
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>4</b>	
11.6	Написание эссе по нравственным проблемам художественной литературы конца 1980 - 2000-х. «Читая - размышляем...»: аналитическая беседа по произведениям художественной литературы конца 1980 - 2000-х	4	ОК 1-11
<b>12</b>	<b>Характеристика художественной литературы XXI века</b>	<b>9</b>	ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10, ПРу 08, ПРу 09, ПРу11, ПРу 12, ПРу 13, ЛР 01, ЛР 04, ЛР 06, ЛР 07, МР 02, МР 04, МР 09, ОК 1-11
12.1	Основные направления и имена писателей и поэтов (по выбору преподавателя)	4	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>5</b>	
12.2	«Практикум начинающие литературоведы»: аналитическая работа с текстами в мини-группах (по заданному плану) на тему: «Какие жизненные уроки можно извлечь нам, живущим в XXI в., читая произведения современной литературы»	5	
	<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		
	<b>Итого</b>	<b>216</b>	

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

3.1. Освоение программы учебной дисциплины «Литература» реализуется в кабинете «Русский язык с методикой преподавания».

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

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

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

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

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

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

1. Литература: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО с учетом профиля профессионального образования / под ред. Г. А. Обернихиной. - 16-е изд., стер. - Москва: Академия, 2017. - 655 с.: ил. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - Библиогр. в конце ст. - ISBN 978-5-4468-5128-7

2. Фортунатов, Н. М. Русская литература первой трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6020-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433733>

3. Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века : учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01043-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433732>

4. Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века : учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10666-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/431053>

5. История русской литературы XX-XXI веков : учебник и практикум для вузов / В. А. Мескин [и др.] ; под общей редакцией В. А. Мескина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 411 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00234-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450436>

### **3.2.2. Дополнительные источники**

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

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

### **3.2.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

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

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

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

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.uceba.com/>);
7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
10. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>)
11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
13. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

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

Результаты обучения	Методы оценки
ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРб 09 ПРб 10 ПРу 07 ПРу 08 ПРу 09 ПРу 10 ПРу 11 ПРу 12 ПРу 13	Оценка результатов устных ответов, аналитическая работа с текстами художественной литературы, лингвистический эксперимент, комплексный филологический анализ, литературоведческое исследование, написание сочинений, эссе (в том числе профессионально ориентированных), заданий экзамена

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПРЕДМЕТА)  
ОУП.03 Иностранный язык**

подготовки специалистов среднего звена

Код специальности:  
43.01.09 Повар, кондитер

г. Дальнегорск, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины (предмета) (далее - дисциплина) разработана на основе:

5. Федерального государственного образовательного стандарта (утверждённого приказом от 09.12.2016 г. № 1569) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

6. Учебного плана специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого 24 мая 2022 г.

7. Примерной программы, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в 2022 году.

8. Рабочей программы воспитания КГА ПОУ «ДИТК».

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Корышева Елена Владимировна  
преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Яковцева Ольга Александровна – председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии  
Протокол № 10 от «16» июня 2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

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

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

Учебная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В рамках программы учебной дисциплины (предмета) обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового уровня (ПРБ) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования

<b>Коды результатов</b>	<b>Планируемые результаты освоения дисциплины включают</b>
ЛР 01	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
ЛР 02	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЛР 04	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
ЛР 05	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
ЛР 06	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, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР 07	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 08	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей
ЛР 09	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
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации

	собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности
ЛР 15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни
МР 01	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
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 03	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
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 05	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
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей
МР 08	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
МР 09	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 их достижения
ПР6 01	Сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире
ПР6 02	Владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в

	культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка
ПРб 03	Достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения
ПРб 04	Сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>171</b>
в т. ч.:	
1. Основное содержание	<b>162</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	162
2. Профессионально ориентированное содержание	<b>41</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
Практические занятия	41
Самостоятельная работа	9
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>171</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Вводно-корректирующий курс</b>	<b>20</b>	ЛР 01, 04, 05, 06, 07, 08, МР 01, 02, 04, 06, 07, 08, 09 ПР601, ПР6 02, ПР6 03 ОК 1-11
<i>Тема 1.1. Знакомство</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, МР 02, ПР601, ПР6 02, ПР6 03  ОК 1-11
	<i>Лексика:</i> - города; - национальности; - профессии; - числительные. <i>Грамматика:</i> глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). <i>Фонетика:</i> Правила чтения. Звуки. Транскрипция.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	3	
	1. Приветствие, прощание. 2. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	1 2	
<i>Тема № 1.2 Семья. Семейные ценности</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ЛР 01, ЛР04, ЛР05, ЛР06, ЛР08, МР 01, МР 02, МР 06, МР07, МР 08, МР 09, ПР601, ПР6 02, ПР6 03  ОК 1-11
<i>Лексика:</i> - лексика по теме (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); - личные, объектные и притяжательные местоимения. <i>Грамматика:</i> - местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; - модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных.			

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Домашние обязанности. Отношение поколений в семье.	2	
	2. Семейные традиции. Связь с предыдущими поколениями.	2	
	3. Общение с друзьями и близкими.	2	
<b>Тема № 1.3</b> <b>Внешность человека.</b> <b>Описание характера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ЛР 06, ЛР 08, МР 02, МР 04, МР07, МР 08, ПР601, ПР6 02, ПР6 03  ОК 1-11
	<i>Лексика:</i> - внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); - личные качества человека (confident, shy, successful etc.) - названия профессий (teacher, cook, businessman etc)		
	<i>Грамматика:</i> - простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); - степени сравнения прилагательных и их правописание; обороты to be going to и to be в настоящем времени.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Описание внешности человека.	2	
	2. Образование, национальность, качества личности.	2	
	3. Описание характера.	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Иностранный язык для общих целей</b>	<b>84</b>	ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПР601, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04  ОК1-11
<b>Тема № 2.1 Описание жилища</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	ЛР 02, ЛР 06, ЛР10, ЛР14, МР 06, МР07, МР08, МР09, ПР601, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04  ОК 1-11
	<i>Лексика:</i> – здания (attached house, apartment etc.); – комнаты (living-room, kitchen etc.); – обстановка (armchair, sofa, carpet etc.); – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer etc.);		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– условия жизни (comfortable, close, nice etc.)</li> </ul> <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обороты to be going to и to be в будущем времени;</li> <li>– герундий;</li> <li>– глаголы с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy..);</li> <li>- предлоги места;</li> <li>- оборот there is/are;</li> <li>- неопределённые местоимения some/any/one и их производные.</li> </ul>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>5</b>	
	1. Адрес проживания. Описание здания. Интерьер.	1	
	2. Условия проживания. Бытовые услуги.	1	
	3. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). 4. Описание кабинета иностранного языка	2 1	
<b>Тема № 2.2</b> <b>Рабочий день и свободное время</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 06, ЛР 10, ЛР 14, МР 02, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПР 01, ПР 02, ПР 03, ПР 04  ОК 1-11
	<p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рутинные действия (go to college, have breakfast, take a shower etc.);</li> <li>– наречия (always, never, rarely, sometimes etc.)</li> </ul> <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предлоги времени;</li> <li>– простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном и страдательном залоге; чтение и правописание окончаний);</li> <li>– глагол с инфинитивом;</li> <li>– сослагательное наклонение</li> <li>- love/like/enjoy + Infinitive/ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.</li> </ul>		
	<b>6</b>	<b>4</b>	
	1. Рабочий день.	1	
	2. Досуг. Хобби.	1	
	3. Активный и пассивный отдых.	1	
	4. Молодежные субкультуры и организации.	1	
<b>Тема № 2.3</b> <b>Городская и сельская жизнь.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ЛР 02, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 11, МР 01, МР 02, МР 05, МР
	<p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предлоги направления (forward, past, opposite etc.);</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– меставгороде (city centre, church, square etc.);</li> <li>– товары (juice, soap, milk, bread etc.);</li> <li>– видымагазиновиотделывмагазине (shopping mall, department store, dairy produce etc.)</li> </ul> <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– модальныеглаголывэтикетныхформулах (Can/ may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . . идр.);</li> <li>– специальные вопросы;</li> <li>– вопросительные предложения – формулы вежливости (Couldyou, please? Wouldyoulike? Shall..?);</li> <li>– предлоги направления;</li> <li>- наречия, обозначающие направление.</li> </ul>		06, MP 07 ПР601,ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04  ОК 1-11
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	1.Особенности проживания в городской и сельской местности.	2	
	2.Инфраструктура.	2	
	3.Моя малая родина.	2	
	4.Как спросить и указать дорогу.	2	
<b>Тема № 2.4</b> <b>Покупки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ЛР 07, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14, MP 01, MP 02, MP03, MP04, MP05, MP07, MP08, MP09, ПР601,ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04  ОК 1-11
	<i>Лексика:</i>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– видымагазинов (departmentstore, shoppingmolletc);</li> <li>– товары (butter, sandwich a bottle of milk etc.)</li> </ul> <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– существительные исчисляемые и неисчисляемые;</li> <li>– употреблениеслов many, much, a lot of, little, few, a few ссуществительными;</li> <li>– артикли: определенный, неопределенный, нулевой;</li> <li>– чтение артиклей;</li> <li>– арифметические действия и вычисления.</li> </ul>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Виды магазинов.	2	
	2.Ассортимент товаров.	1	
	3. Совершение покупок.	1	
<b>Тема № 2.5</b> <b>Еда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ЛР 07, ЛР10, ЛР11, ЛР13, ЛР14 MP 01, MP 02, MP 03, MP
	<i>Лексика:</i>		
	- еда (egg, pizza, meatetc);		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roastetc);</li> <li>- дроби (1/12: one-twelfth)</li> </ul> <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии;</li> <li>– множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков;</li> <li>– существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа;</li> <li>– чтение и правописание окончаний.</li> </ul>		04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09, ПР601, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04  ОК 1-11
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Способы приготовления пищи.	1	
	2. Традиции питания.	1	
	3. Еда полезная и вредная.	1	
	4. В кафе, в ресторане, в столовой.	1	
<b>Тема № 2.6</b> <b>Здоровье и спорт</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ЛР 02, ЛР 05, ЛР 10, ЛР11, ЛР12, ЛР15, МР 01, МР02, МР03, МР04, МР05, МР06, МР07, МР08, МР09, ПР601, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04  ОК 1-11
	<p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лексикапотеме (healthy-unhealthy, parts of body);</li> <li>– правильное питание (diet, proteinctc.);</li> <li>– названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.);</li> <li>-лексикапотеме (running nose, catch a cold, etc.).</li> </ul> <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– простое прошедшее время (образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени)</li> <li>– правильные и неправильные глаголы</li> <li>– условные предложения I, II, III типов;</li> <li>– прямая речь.</li> </ul>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Здоровый образ жизни.	1	
	2. Физическая культура и спорт.	1	
	3. Занятия физической культуры.	1	
	4. Посещение врача.	1	
<b>Тема № 2.7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	ЛР 02, ЛР 07, ЛР 09, ЛР 10,

<b>Путешествия</b>	<i>Лексика:</i> – виды путешествий (travelling by plane, by train etc.); - виды транспорта (bus, car, plane etc.) <i>Грамматика:</i> – настоящее совершенное действие (образование и функции в действительном и страдательном залоге; слова — маркеры времени); – инфинитив, его формы; – неопределенные местоимения; – образование степеней сравнения наречий; – наречия места.		ЛР11, МР 01, МР02, МР05, МР06, МР07, ПР601, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04  ОК 1-11
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	1. Экскурсии. Путешествия.	2	
	2. Средства передвижения, транспорт.	2	
	3. Правила этикета в разных странах. 4. Достопримечательности.	2 2	
<b>Тема № 2.8 Российская Федерация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ЛР 01, ЛР 02, ЛР04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 10, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПР601, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПРy 03  ОК 1-11
	<i>Лексика:</i> – государственное устройство (government, president etc.); - погода и климат (wet, mild, variable etc.). <i>Грамматика:</i> – сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; – условные предложения в официальной речи (It would be highly appreciated if you could/can); – пассивный залог; - used to + the Infinitive structure.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Географическое положение, климат, население.	1	
	2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. 3. Основные достопримечательности. Москва – столица России. 4. Мой город.	1 1 1	
<b>Тема № 2.9</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ЛР 02, ЛР06, ЛР 07, ЛР 08,

<b>Страны изучаемого языка</b>	<p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– государственное устройство (government, president, Chamber of Parliament etc.);</li> <li>– погода и климат (wet, mild, variable etc);</li> <li>– экономика (gross domestic product, machinery, income etc.);</li> <li>- достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower etc)</li> </ul> <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикли с географическими названиями;</li> <li>– косвенная речь;</li> <li>– прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном и страдательном залоге; слова — маркеры времени).</li> </ul>		<p>ЛР 10, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09 ПР601, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04</p> <p>ОК 1-11</p>
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население).	2	
	2. Великобритания (национальные символы; политическое и экономическое устройство).	1	
	3. Великобритания (крупные города, достопримечательности).	1	
4. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство).	2		
5. США (крупные города, достопримечательности).	2		
<b>Тема 2.10. Традиции России и англоговорящих стран</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<p>ЛР 01, ЛР02, ЛР04, ЛР05, ЛР06, ЛР07, ЛР08, ЛР09, ЛР11, ЛР13, ЛР15, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПР601, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04</p> <p>ОК 1-11</p>
	<p><i>Лексика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– количественные и порядковые числительные;</li> <li>– обозначение годов, дат, времени, периодов;</li> <li>- месяцы, дни недели.</li> </ul> <p><i>Грамматика:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предлоги времени;</li> <li>– числительные количественные и порядковые;</li> <li>– обозначение годов, дат, времени, периодов;</li> <li>– прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном и страдательном залоге; слова — маркеры времени).</li> </ul>		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10</b>	
	1. Обычаи народов России.	2	
	2. Обычаи народов англоговорящих стран.	2	
	3. Традиции народов России.	2	
		2	

	4.Традиции народов англоговорящих стран. 5.Поверья народов России и англоговорящих стран.	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
<b>Раздел 3.</b>	<b>Иностранный язык для специальных целей</b>	<b>65</b>	ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, МР 01, МР02, МР03, МР04, МР05, МР06, МР07, МР08, МР09, ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03  ОК 1-11
<b>Тема 3.1 Обучение в колледже</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ЛР 04, ЛР05, ЛР07, ЛР09, ЛР13, МР 01, МР02, МР03, МР04, МР05, МР06, Р07, МР08, МР09, ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03  ОК 1-11
	<i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1.Современный колледж. 2. Система образования в России. 3. Система образования англоговорящих странах. 4. Особенности подготовки педагогов/представителей гуманитарных профессий в России.	1 1 1 1	
<b>Тема 3.2Новости и средства массовой информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ЛР 04,ЛР 09, ЛР 14, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05,МР 07, МР 08, МР 09, ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03  ОК 1-11
	<i>Лексика:</i> - виды средств массовой информации ( <i>television, newspapers, internetetc.</i> ) - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Пресса 2. Телевидение, радиовещание. 3. Интернет 4. Новости из профессиональной сферы	1 1 1 1	

<b>Тема 3.3 Научно-технический прогресс</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ЛР 04, ЛР 09, ЛР 14, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 07, МР 08, МР 09, ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03  ОК 1-11
	<i>Лексика:</i> - виды наук (science, pedagogics, psychology and etc.) - профессионально ориентированная лексика. <i>Грамматика:</i> страдательный залог, грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Достижения науки. 2. Робототехника. 3 ИКТ в профессиональной деятельности.	2 2 2	
<b>Тема 3.4 Искусство и культура</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03  ОК 1-11
	<i>Лексика:</i> – искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.); – театр (theatre, stage, play etc.); – архитектура (architecture, building structure); – музыка (composer, music, classical music etc.); – живопись (paint, draw, fresco, landscape etc.). <i>Грамматика:</i> – причастия I и II; – обороты to be going to и there + to be в прошедшем; – взаимные и вопросительные местоимения.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>5</b>	
	1. Культура. Искусство. 2. Живопись. 3. Архитектура. 4. Музыка. Театр. 5. Музеи.	1 1 1 1 1	
<b>Тема 3.5 Язык и литература</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09,
	<i>Лексика:</i> – язык (foreign languages, compulsory, sister-language etc.); - литература (novel, epistolary novel, poetry, satire etc.). <i>Грамматика:</i> – косвенная речь;		

	– временные формы глагола.		ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03  ОК 1-11
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1.Язык как универсальное средство общения. Преодолевая барьеры (языки международного общения и их роль в преодолении проблем взаимонепонимания).	1	
	2.Современная коммуникация (современные технологии, язык тела, жестов, вербальное и невербальное общение).	1	
	3.Современный Вавилон (многоязыковой Интернет - преимущества и недостатки).	1	
	4.Литература англоязычных стран.	1	
<b>Тема 3.6</b> <i>Известные педагоги</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15, МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09 ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03
	<i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.		
	<i>Грамматика:</i> - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10</b>	
	1.Педагогика как наука.	5	ОК 1-11
	2.Известные педагоги (в зависимости от специальности).	5	
<b>Тема 3.7</b> <i>Педагогические профессии</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ЛР 01, ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 15 МР 01, МР 02, МР 03, МР 04, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПРy 01, ПРy 02, ПРy 03
	<i>Лексика:</i> - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.		
	<i>Грамматика:</i> -герундий, инфинитив.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	1.Специфика работы воспитателя, учителя, педагога.	4	ОК 1-11
	2. Основные принципы деятельности воспитателя, учителя, педагога.	4	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>9</b>	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>3</b>	
<b>Всего:</b>		<b>171</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПРЕДМЕТА)**

**3.1.** Освоение программы учебной дисциплины «Иностранный язык» реализуется в кабинете «Иностранный язык».

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

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

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

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

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

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

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

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

1.Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 248 с. – ISBN: 978-5-09-068073-8. – Текст: непосредственный.

2. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В.Афанасьева, Д.Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 240 с. – ISBN: 978-5-09-019656-7. -Текст: непосредственный.

3. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2021. – 256с. – ISBN: 978-5-4468-9407-9. - Текст: непосредственный.

3. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2020. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-20853-7. – Текст: непосредственный.

4. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2019. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-17772-7. – Текст: непосредственный.

5. Логинова, В. О. Английский язык для педагогических специальностей. (СПО). Учебник./ В.О. Логинова. – Москва: КноРус, 2020. – 200 с. – ISBN: 978-5-406- 07964-5. – Текст: непосредственный.

6. Joathan Marks. English Pronunciation in Use - elementary. Cambridge University Press/ J. Marks. – Cambridge : Cambridge University Press, 2017. – 168 p. ISBN: 9781108403528. – Текст: непосредственный.

### **3.2.2. Электронные издания**

1.Английский язык для гуманитариев (B1–B2). English for Humanities : учебное пособие для вузов / О. Н. Стогниева, А. В. Бакулев, Г. А. Павловская, Е. М. Муковникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14982-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494395> (дата обращения: 19.02.2022).

2.Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes : учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Пospelова, Ю. А. Суворова ; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13839-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489787> (дата обращения: 19.02.2022).

### **3.2.3. Дополнительные источники**

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

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). – Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.02.2022). – Текст: электронный.
4. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL: <http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
5. Онлайн-словари «Мультитран». - URL: <http://www.multitran.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. –Текст: электронный.
7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 – URL: [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (дата обращения: 26.04.2020) – Текст: электронный.
8. CambridgeDictionariesOnline. - URL: <http://dictionary.cambridge.org> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.
9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – MacmillanEducationLimited, 2009-2020 – URL: [www.macmillandictionary.com](http://www.macmillandictionary.com) (дата обращения: 08.02.2022) – Текст: электронный.
10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: <https://www.newsinlevels.com> (дата обращения: 06.02.2022) – Текст: электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПРЕДМЕТА)

Предметные результаты обучения	Методы оценки
ПР6 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам, сообщения-презентации);</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы;</li> <li>- письменные/устные диктанты;</li> <li>- выполнение домашних заданий проблемного характера.</li> </ul>
ПР6 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам, решение кейсов на основе прочитанных текстов, составление англо-русского терминологического словаря, сообщения-презентации);</li> <li>- тестирование;</li> <li>- оценка результатов самостоятельной работы (докладов, проектов, учебных исследований и т.д.).</li> <li>- онлайн оценивание: <a href="https://docs.google.com/">https://docs.google.com/</a> <a href="https://learningapps.org/">https://learningapps.org/</a> <a href="https://puzzle-english.com/">https://puzzle-english.com/</a> <a href="https://www.britishcouncil.ru/">https://www.britishcouncil.ru/</a></li> <li>- выполнение домашних заданий проблемного характера.</li> </ul>
ПР6 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам, решение кейсов на основе прочитанных текстов, составление англо-русского терминологического словаря, сообщения-презентации);</li> <li>- письма личного характера;</li> <li>- анкета/заявление;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- творческие задания.</li> </ul>
ПР6 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов самостоятельной работы (докладов, проектов, учебных исследований и т.д.);</li> <li>- написание энциклопедической или справочной статьи о родном городе по предложенному шаблону;</li> <li>- составление резюме.</li> </ul>

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПРЕДМЕТА)**

**ОУП.04 Математика**

подготовки специалистов среднего звена специальности

Код специальности:

43.01.09 Повар, кондитер

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины (предмета) (далее - дисциплина) разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (утверждённого приказом от 09.12.2016 г. № 1569) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.
2. Учебного плана специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого 24 мая 2022 г.
3. Примерной программы, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в 2022 году.
4. Рабочей программы воспитания КГА ПОУ «ДИТК».

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Орлова Надежда Павловна  
преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Яковцева Ольга Александровна – председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии  
Протокол № 10 от «16» июня 2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

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

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

Учебная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

### **Планируемые результаты освоения дисциплины:**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового и

углубленного уровней (ПРб) и (ПРу) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования

Коды	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР 05	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
ЛР 06	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, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
ЛР 07	навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
ЛР 08	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
ЛР 09	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;
ЛР 10	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
ЛР 13	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
МР 01	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;
МР 02	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
МР 03	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;
МР 04	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
МР 05	умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

MP 07	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
MP 08	владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
MP 09	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 их достижения.
ПРб 01	сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
ПРб 02	сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
ПРб 03	владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
ПРб 04	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;
ПРб 05	сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;
ПРб 06	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;
ПРб 07	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;
ПРб08	владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач;
ПРу 01	сформированность представлений о необходимости доказательств при обосновании математических утверждений и роли аксиоматики в проведении дедуктивных рассуждений;
ПРу 02	сформированность понятийного аппарата по основным разделам курса математики; знаний основных теорем, формул и умения их применять; умения доказывать теоремы и находить нестандартные способы решения задач;
ПРу 03	сформированность умений моделировать реальные ситуации, исследовать построенные модели, интерпретировать полученный результат;
ПРу 04	сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
ПРу 05	владение умениями составления вероятностных моделей по условию задачи и вычисления вероятности наступления событий, в том числе с применением формул комбинаторики и основных теорем теории вероятностей; исследования случайных величин по их распределению.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>308</b>
в т. ч.:	
теоретические занятия	290
в том числе:	
лекционные занятия	143
практические занятия	143
профессионально ориентированные занятия	14
контрольная работа	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>12</b>
<b>Консультации</b>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ раздела, темы	Содержание учебного материала	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<b>1</b>	<b>Повторение курса математики основной школы</b>	<b>12</b>	ПРб 01, ПРб 04, ПРу 02
1.1	Цели и задачи математики при освоении специальности	2	ЛР 05, ЛР 09, ЛР 13
1.2	Числа и вычисления. Выражения и их преобразования	2	МР 01, МР 04, МР 09
1.3	Уравнения и неравенства. Системы уравнений	2	
1.4	Входной контроль	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		ОК 1-11
1.5	Нахождение неизвестной величины в профессиональных задачах	2	
1.6	Проценты в профессиональных задачах гуманитарного профиля	2	
<b>2</b>	<b>Прямые и плоскости в пространстве</b>	<b>20</b>	ПРб 02, ПРб 03, ПРу 02
2.1	Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	2	ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08
2.2	Параллельность прямой и плоскости. Угол между прямой и плоскостью	2	МР 02, МР 04, МР 05, МР 08
2.3	Параллельность плоскостей. Параллельное проектирование	2	
2.4	Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости	2	
2.5	Перпендикулярность плоскостей. Перпендикуляр и наклонная	4	
2.6	Теорема о трех перпендикулярах	4	ОК 1-11
2.7	Контрольная работа «Прямые и плоскости в пространстве»	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
2.8	Параллельные, перпендикулярные и скрещивающиеся прямые в искусстве	2	
<b>3</b>	<b>Координаты и векторы в пространстве</b>	<b>16</b>	ПРб 08, ПРу 02

3.1	Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками	4	ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08 МР 02, МР 04, МР 05, МР 08  ОК 1-11
3.2	Векторы в пространстве	4	
3.3	Угол между векторами. Скалярное произведение векторов	2	
3.4	Разложение вектора	2	
3.5	Контрольная работа «Координаты и векторы в пространстве»	2	
3.6	Определение расстояния между точками изделия, используя метод координат	2	
<b>4</b>	<b>Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>	<b>44</b>	ПР6 03, ПР6 04, ПРy 01, ПРy 02 ЛР 05, ЛР 08, ЛР 10 МР 03, МР 07, МР 08  ОК 1-11
4.1	Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла	2	
4.2	Основные тригонометрические тождества.	3	
4.3	Формулы приведения	3	
4.4	Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов	4	
4.5	Контрольная работа по курсу математики 1 семестра	2	
4.6	Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	4	
4.7	Функции, их свойства. Способы задания функций	3	
4.8	Тригонометрические функции, их свойства и графики	3	
4.9	Преобразование графиков тригонометрических функций	2	
4.10	Обратные тригонометрические функции	4	
4.11	Простейшие тригонометрические уравнения	3	
4.12	Простейшие тригонометрические неравенства	3	
4.13	Способы решения тригонометрических уравнений	4	
4.14	Системы тригонометрических уравнений	2	
4.15	Контрольная работа «Основы тригонометрии. Тригонометрические функции»	2	
4.16	Описание производственных процессов с помощью графиков функций	2	
<b>5</b>	<b>Производная функции, ее применение</b>	<b>42</b>	ПР6 01, ПР6 05, ПРy 02, ПРy 03, ПРy 04 ЛР 05, ЛР 09, ЛР 13 МР 01, МР 04, МР 09  ОК 1-11
5.1	Понятие производной. Производные функций	4	
5.2	Производные суммы, разности	2	
5.3	Производные произведения, частного	2	
5.4	Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции	2	
5.5	Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	4	
5.6	Геометрический смысл производной	3	
5.7	Уравнение касательной к графику функции	3	
5.8	Физический смысл первой и второй производной	3	
5.9	Монотонность функции. Точки экстремумы	3	

5.10	Исследование функций и построение графиков	2	
5.11	Графики дробно-линейных функций	2	
5.12	Наибольшее и наименьшее значения функции	4	
5.13	Контрольная работа «Производная функции, ее применение»	2	
5.14	Первообразная функции. Правила нахождения первообразных.	3	
5.15	Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона –Лейбница.	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
5.15	Физический смысл производной в профессиональных задачах естественно-научного профиля	2	
5.16	Нахождение оптимального результата в задачах гуманитарного профиля	2	
5.17	Дифференцированный зачёт	2	
<b>6</b>	<b>Многогранники и тела вращения</b>	<b>40</b>	ПР6 01, ПР6 06, ПРy 02, ПРy 03
6.1	Вершины, ребра, грани многогранника	2	ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08
6.2	Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призмы	2	МР 02, МР 04, МР 05, МР 08
6.3	Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда	2	
6.4	Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида	2	
6.5	Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды	2	
6.6	Правильные многогранники, их свойства	2	ОК 1-11
6.7	Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	2	
6.8	Правильные многогранники, их свойства	2	
6.9	Годовая контрольная работа	2	
6.10	Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра	1	
6.11	Конус, его составляющие. Сечение конуса	2	
6.12	Усеченный конус. Сечение усеченного конуса	2	
6.13	Шар и сфера, их сечения.	2	
6.14	Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел	2	
6.15	Объемы многогранников. Объемы цилиндра и конуса	4	
6.16	Площади поверхностей цилиндра и конуса. Объем шара, площадь сферы	2	
6.17	Контрольная работа «Многогранники и тела вращения»	2	
6.18	Площади и объёмы комбинированных геометрических тел	2	
6.19	Расчет вместимости жидкости в сосудах разной формы	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
6.20	Примеры симметрий в культуре и искусстве.	2	
<b>7</b>	<b>Первообразная функции и её применение</b>	<b>14</b>	ПР6 02, ПР6 04, ПРy

7.1	Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	2	02
7.2	Нахождения первообразных функции	2	ЛР 05, ЛР 08, ЛР 10
7.3	Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница.	2	МР 03, МР 07, МР 08
7.4	Неопределенный и определенный интегралы	2	
7.5	Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции	2	ОК 1-11
7.6	Контрольная работа «Первообразная функции, ее применение	2	
7.7	Применения интеграла в задачах профессиональной направленности естественно-научного профиля	2	
<b>8</b>	<b>Степени и корни. Степенная функция</b>	<b>14</b>	ПРб 02, ПРб 04, ПРу 02
8.1	Степенная функция, ее свойства	2	02
8.2	Преобразование выражений с корнями n-ой степени.	2	ЛР 05, ЛР 08, ЛР 10
8.3	Свойства степени с рациональным и действительным показателями	2	МР 03, МР 07, МР 08
8.4	Решение иррациональных уравнений	2	
8.5	Решение иррациональных неравенств	2	ОК 1-11
8.6	Контрольная работа «Степени и корни. Степенная функция»	2	
<b>9</b>	<b>Показательная функция</b>	<b>18</b>	
9.1	Показательная функция, ее свойства	2	
9.2	Классификация показательных уравнений	2	
9.3	Решение показательных уравнений	2	
9.4	Простейшие показательные неравенства	4	
9.5	Решение показательных неравенств.	4	
9.6	Системы показательных уравнений	2	
9.7	Контрольная работа «Показательная функция»	2	
<b>10</b>	<b>Показательная логарифмическая функция</b>	<b>26</b>	ПРб 02, ПРб 04, ПРу 02
10.1	Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e	2	02
10.2	Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	4	ЛР 05, ЛР 08, ЛР 10
10.3	Обратная функция, ее график. Симметрия относительно прямой $y=x$ .	2	МР 03, МР 07, МР 08
10.4	Логарифмическая функция, ее свойства	2	
10.5	Классификация логарифмических уравнений	2	ОК 1-11
10.6	Решение логарифмических уравнений	2	
10.7	Логарифмические неравенства	2	
10.8	Системы логарифмических уравнений	2	
10.9	Контрольная работа «Логарифмы. Логарифмическая функция»	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		

10.11	Логарифмическая спираль в искусстве	2	
<b>11</b>	<b>Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей</b>	<b>18</b>	ПР6 07, ПР6 08, ПРy 02, ПРy 03, ПРy 05 ЛР 05, ЛР 07, ЛР 13 МР 01, МР 05, МР 08  ОК 1-11
11.1	Основные понятия комбинаторики. Перестановки. Размещения. Сочетания	6	
11.2	Событие, вероятность события	2	
11.3	Сложение и умножение вероятностей	2	
11.4	Дискретная случайная величина, закон ее распределения	2	
11.5	Контрольная работа «Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятности»	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
11.6	Вероятность событий в задачах естественно-научного профиля	2	
11.7	Представление данных. Задачи математической статистики гуманитарного профиля	1	
<b>12</b>	<b>Уравнения и неравенства</b>	<b>22</b>	
	Равносильность уравнений и неравенств	4	
	Общие методы решения уравнений	6	
	Графический метод решения уравнений	2	
	Уравнения и неравенства с модулем	2	
	Уравнения и неравенства с параметрами	2	
	Системы уравнений и неравенств, решаемые графически	2	
	Составление и решение задач естественно-научного профиля. Нахождение неизвестной величины с помощью уравнения.	2	
	Итоговая контрольная работа	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>12</b>	
	<b>Консультации</b>	<b>4</b>	
	<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>6</b>	
	<b>Итого</b>	<b>308</b>	

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

3.1. Освоение программы учебной дисциплины «Математика» реализуется в кабинете «Математика с методикой преподавания».

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

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

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

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

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

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

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

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

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

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

6. Башмаков М. И. Математика: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М., 2017.

7. Башмаков М. И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. Пособие для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2017.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: <https://online-olympiad.ru/> (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.07.2021). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.07.2021). - Текст: электронный.

4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.

5. Открытый колледж. Математика. - URL: <https://mathematics.ru/> (дата обращения: 08.06.2021). - Текст: электронный.

6. Повторим математику. - URL: <http://www.mathteachers.narod.ru/> (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.

7. Справочник по математике для школьников. - URL: <https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm> / (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.

8. Средняя математическая интернет школа. - URL: <http://www.bymath.net/> (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.

9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 02.07.2021). - Текст: электронный.

10. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Текст: электронный.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Методы оценки</b>
ПРб 01 ПРб 02 ПРб 03 ПРб 04 ПРб 05 ПРб 06 ПРб 07 ПРб 08 ПРу 01 ПРу 02 ПРу 03 ПРу 04 ПРу 05	Оценка результатов устных ответов, решения задач (в том числе профессионально ориентированных), контрольных работ, заданий экзамена

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПРЕДМЕТА)  
ОУП.05 История  
подготовки специалистов среднего звена специальности**

Код специальности:  
43.01.09 Повар, кондитер

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины (предмета) (далее - дисциплина) разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (утверждённого приказом от 09.12.2016 г. № 1569) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.
2. Учебного плана специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого 24 мая 2022 г.
3. Примерной программы, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в 2022 году.
4. Рабочей программы воспитания КГА ПОУ «ДИТК».

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Авцина Светлана Валентиновна  
преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Яковцева Ольга Александровна – председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии  
Протокол № 10 от «16» июня 2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПРЕДМЕТА)**

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

Учебная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

## **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты базового и углубленного уровней (ЛРб) и (ЛРу) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования

<b>Коды</b>	<b>Планируемые результаты освоения дисциплины включают</b>
ЛР05	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
ЛР 06	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, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
ЛР 07	навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
ЛР 08	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
ЛР 09	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;
ЛР 10	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
ЛР 13	осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
МР01	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;
МР 02	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
МР 03	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;
МР 04	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
МР 05	умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и

	организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
МР 07	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
МР 08	владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
МР 09	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 их достижения.
ПР601	владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в., понимание места России в мировой истории Новейшей эпохи, сформированность представлений о соотношении истории мира, своей страны, региона
ПР602	сформированность представлений о предмете, функциях и методах исторической науки, особенностях исторического познания
ПР603	владение умениями работать с аутентичными историческими источниками и другими источниками исторической информации по истории России и всеобщей истории XX – начала XXI в. (извлечение и интерпретация информации источников; сопоставление данных разных источников, выявление общего и различий; соотнесение информации источников с историческим контекстом; высказывание суждений о степени полноты и достоверности источника)
ПР604	владение умениями анализа и объяснения исторических событий, процессов, явлений истории России и всеобщей истории XX – начала XXI в. (систематизация; сравнение; владение ключевыми историческими понятиями; соотнесение единичных фактов и общих явлений, процессов; объяснение причин и следствий событий);
ПР605	владение умениями исторического описания (реконструкции) событий истории России и всеобщей истории XX – начала XXI в., образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; составления характеристик исторических личностей с использованием учебной и научно-популярной литературы (в форме устного или письменного сообщения);
ПР606	сформированность опыта рассмотрения исторических версий и оценок событий и личностей истории России и всеобщей истории XX – начала XXI в., их сопоставления, определения общего и различий;
ПР607	осуществление проектной, учебно-исследовательской деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по отечественной истории Новейшего времени, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);
ПР608	способность применять исторические знания в учебной, внешкольной и общественной деятельности, поликультурном общении (анализ современных событий и ситуаций с учетом их исторических предпосылок, применение исторической аргументации в школьных и социальных обсуждениях);
ПРу01	владение системными знаниями об истории России и человечества в целом

	в Новейшую эпоху, об основных периодах Новейшей истории; понимание места и роли России в мировой истории; сформированность представлений о соотношении истории мира, своей страны, региона, локальной истории
ПРу02	сформированность представлений о предмете, функциях и методах исторической науки, месте исторической науки в системе научного знания, основных концепциях, объясняющих процессы исторического развития мира
ПРу03	владение умениями работать с аутентичными историческими источниками, а также комплексами источников исторической информации с применением приемов анализа и критики источника (извлечение и интерпретация информации источников; сопоставление данных разных источников, выявление общего и различий; соотнесение информации источников с историческим контекстом; высказывание и аргументация суждений о степени полноты и достоверности, ценности источника; понимание специфики современных источников социальной и личной информации); осознание значения собирания и изучения материалов новейшего времени (в том числе – истории края, истории семьи, устной истории);
ПРу04	владение умениями анализа и объяснения событий, процессов, явлений истории России и всеобщей истории XX – начала XXI в. (синхронизация; систематизация и сравнение по самостоятельно определяемым основаниям; владение ключевыми историческими и социологическими понятиями; соотнесение единичных фактов и общих явлений, процессов; выявление причин и следствий событий и др.);
ПРу05	владение умениями исторического описания (реконструкции) событий истории России и всеобщей истории XX – начала XXI в., образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху, составления характеристик исторических личностей с привлечением работ историков (в форме эссе, презентации и др.);
ПРу06	сформированность опыта рассмотрения исторических версий и оценок событий и личностей истории России и всеобщей истории XX – начала XXI в.: сопоставление версий (оценок), выявление общего и различий; объяснение, на чем основывается та или иная версия (оценка); определение и аргументация своего суждения (оценки)
ПРу07	осуществление проектной, учебно-исследовательской деятельности в форме коллективного или индивидуального учебного проекта по отечественной истории, в том числе – на региональном материале, или по всеобщей истории (с использованием материалов библиотек, музеев, архивов, Интернет-ресурсов, собиранием материалов устной истории и т.д.)
ПРу08	способность применять исторические знания в образовательной, внешкольной и общественной деятельности, поликультурном общении (применение исторических знаний, приемов исторических аналогий для раскрытия причин и сущности современных событий в стране и мире; привлечение исторической аргументации в школьных обсуждениях и социальном общении, в том числе – с представителями разных этнических, религиозных групп, политических течений и т.д.)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	134
в т. ч.:	
теоретические занятия	132
в том числе:	
лекционные занятия	86
практические занятия	46
профессионально ориентированные занятия	18
контрольная работа	
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	2
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	

Возможности интенсификации общеобразовательной подготовки обеспечивает опора на междисциплинарные связи, учитывающие общий предмет изучения в рамках различных социально-гуманитарных дисциплин. Примеры тем, обеспечивающих междисциплинарные связи, представлены в Таблице 1 (Приложение).

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ раздела, темы	Содержание учебного материала	Объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Великой Российской революции (1914–1922). Первая мировая война и послевоенный кризис</b>		<b>19</b>	
<b>1.1</b>	<b>Россия и мир в годы Первой мировой войны</b>	<b>6</b>	
	Введение. Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX.	1	
	Россия накануне Первой мировой войны.	1	
	Практическая работа №1 "Россия накануне Первой мировой войны"	1	ЛР 07; ЛР 08; ЛР 09; МР01; МР 03; МР 04; ПРб 01; ПРб 02; ПРб 05; ПРу 04; ПРу 06; ПРу 08; ОК 01-09
	Практическая работа № 2 "Первая мировая война. Военные действия на Западном и Восточном фронтах."	1	
	Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Итоги Первой мировой войны.	1	
	Практическая работа №3 "Итоги Первой мировой войны."	1	
<b>1.2</b>	<b>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков</b>	<b>5</b>	
	Причины Великой российской революции и ее начальный этап	1	
	Практическая работа №4 "Причины Великой российской революции и ее начальный этап"	1	
	Наращение кризисных явлений в стране весной – летом 1917 г	1	
	Октябрьское вооруженное восстание. Первые революционные преобразования большевиков	2	
<b>1.3</b>	<b>Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны</b>	<b>8</b>	
	Причины и этапы Гражданской войны в России.	1	
	Практическая работа №5 "Причины и этапы Гражданской войны в России".	1	

	Внутренняя политика большевиков.	2	
	Практическая работа №6 "Внутренняя политика большевиков".	1	
	Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны.	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1	
	Школа и педагогика в годы революции и Гражданской войны		ЛР 04; ЛР 07; ЛР 09; МР 02; МР 04; МР 06; ПР6 02; ПР6 04; ПР6 06; ПРy 04; ПРy 06; ПРy 08; ОК 01-09
	<b>Раздел 2. СССР в 1920–1930-е годы. Межвоенный период (1918–1939)</b>	<b>18</b>	
<b>2.1</b>	<b>СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</b>	<b>3</b>	
	Практическая работа №8 "Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Основные мероприятия нэпа."	1	
	Национальная политика. Образование СССР. Общественно-политическая жизнь в СССР в 20-е гг.	2	
<b>2.2</b>	<b>Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.</b>	<b>3</b>	
	Индустриализация в СССР. Коллективизация сельского хозяйства. Итоги и цена советской модернизации.	1	
	Социальная система советского общества в 30-е гг. Политическая система СССР в 30-е гг.	2	
<b>2.3</b>	<b>Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг</b>	<b>2</b>	
	Социокультурное развитие СССР в период НЭПА.	1	
	Завершение «культурной революции» в СССР в 30-е гг.	1	
<b>2.4</b>	<b>Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</b>	<b>3</b>	
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика СССР в 1930-е годы и ее результативность	1	
	СССР накануне Великой Отечественной войны.	2	
<b>2.5</b>	<b>Революционные события 1918 – начала 1920-х Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</b>	<b>7</b>	
	Революционная волна после Первой мировой войны. Послевоенное устройство мира.	1	
	Практическая работа №11 "Послевоенное устройство мира."	1	
	Страны Европы и Северной Америки в 1920-х гг. Мировой экономический кризис 1929–1933 гг. и его последствия Нарастание международной напряженности в 30-е гг	1	

	Полугодовая контрольная работа	1
	Основные направления развития науки, образования и культуры.	1
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	
	Народное образование накануне ВОВ	2
<b>Раздел 3.</b>		
<b>Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы.</b>		<b>31</b>
<b>3.1</b>	<b>Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942).</b>	<b>8</b>
	Причины и начало Второй мировой войны. Причины и начальный период Великой Отечественной войны.	3
	Перестройка внутренней жизни страны в условиях войны. Формирование Антигитлеровской коалиции	1
	Нацистский оккупационный режим. Движение партизан.	2
	Практическая работа №14 "Движение партизан и подпольщиков"	2
<b>3.2</b>	<b>Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.).</b>	<b>3</b>
	Сталинградская битва. Битва на Курской дуге. Битва за Днепр. Коллаборационизм	1
	Военные действия стран Антигитлеровской коалиции	1
	Внешняя политика СССР в условиях коренного перелома в войне.	1
<b>3.3</b>	<b>Человек и культура в годы Великой Отечественной войны</b>	<b>4</b>
	Советская страна: единство фронта и тыла. Культурное пространство в годы войны	1
	Положение населения в оккупированных странах Европы.	1
	Практическая работа №15 "Положение населения в оккупированных странах Европы."	2
<b>3.4</b>	<b>Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны.</b>	<b>16</b>
	Завершающий период Великой Отечественной войны. Война и общество. Антигитлеровская коалиция на завершающем этапе войны.	4

ЛР 04; ЛР 07; ЛР 09;  
 МР 02; МР 04; МР 06;  
 ПРб 02; ПРб 04; ПРб 06;  
 ПРу 04; ПРу 06; ПРу 08;  
 ОК 02-06

	Итоги Великой Отечественной войны 1941 – 1945 гг. Разгром милитаристской Японии. Завершение Второй мировой войны	4	
	Практическая работа № 16 "Итоги Великой Отечественной войны 1941 – 1945 гг."	2	
	Уроки войны и цена победы.	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		
	Образование в годы ВОВ	2	
	Годовая контрольная работа	2	
	<b>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир</b>	<b>48</b>	
<b>4.1</b>	<b>СССР в 1945–1953 гг.</b>	<b>6</b>	
	СССР в первые послевоенные годы.	2	
	Внешняя политика СССР в первые послевоенные годы.	2	
	Практическая работа №17 "СССР в первые послевоенные годы."	2	
<b>4.2</b>	<b>СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</b>	<b>10</b>	
	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели».	2	
	Практическая работа №18 "Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели»."	2	
	Экономическое развитие СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг.	2	
	Социальные преобразования. Культурное пространство и повседневная жизнь	2	
	Научно-техническая революция в СССР	2	
	Внешняя политика СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг Отставка Н.С. Хрущева.	2	
<b>4.3</b>	<b>Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</b>	<b>10</b>	
	Реформы 1965 г. и их результаты.	2	
	Кризисные явления в СССР в 70-е – начале 80-х гг.	2	
	Культурное пространство и повседневная жизнь.	2	
	Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х	1	
	Практическая работа №20 "Кризисные явления в СССР в 70-е – начале 80-х гг."	2	
<b>4.4</b>	<b>Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)</b>	<b>13</b>	
	«Перестройка» в социально-экономической сфере СССР.	2	
	Практическая работа №21 "«Перестройка» в социально-экономической сфере СССР."	2	
			ЛР 07; ЛР 08; ЛР 09; МР01; МР 03; МР 04; ПР6 01; ПР6 02; ПР6 03; ПРy 04; ПРy 05 ОК 02-05

	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг.	2
	Полугодовая контрольная работа	2
	Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг.	2
	Практическая работа №22 "СССР в 1985–1991 гг."	1
	Кризис политики «перестройки». Распад СССР.	2
<b>4.5</b>	<b>Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина половине XX века)</b>	<b>4</b>
	Начало «холодной войны».	2
	«Разрядка» международной напряженности: предпосылки и направления «разрядки».	1
	Экономическое и политическое развитие стран Запада во второй половине XX в.	1
<b>4.6</b>	<b>Страны Восточной Европы, Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации</b>	<b>5</b>
	Страны «социалистического выбора». Страны Азии, Африки и Латинской Америки.	1
	Практическая работа №24 "Страны «социалистического выбора»"	1
	Многообразие течений и стилей в художественной культуре XX – начала XXI в.: от авангардизма к постмодернизму.	1
	Практическая работа №25 "От авангардизма к постмодернизму."	1
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	2
	Система образования СССР в 1960-1980-е г	
<b>Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</b>		<b>16</b>
<b>5.1</b>	<b>Становление новой России (1992–1999 гг.).</b>	<b>7</b>
	Начало радикальных экономических преобразований. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики	1
	Практическая работа №26 "Начало радикальных экономических преобразований"	1
	Становление новой государственности в РФ.	1
	Межнациональные и межконфессиональные отношения в 1990-е гг.	1
	Политическая система РФ в 90-е гг. Внешняя политика России в 90-е гг.	1
	Практическая работа №28 "Политическая система РФ в 90-е гг. "	1

<b>5.2</b>	<b>Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации.</b>	<b>3</b>	
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Экономическое развитие России в 2000-е годы. Российское общество в начале XXI в. Мир и процессы глобализации в новых условиях	1	
	Практическая работа №29 "Экономическое развитие России в 2000-е годы."	1	
	Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Развитие культуры, науки и образования в современной России. Наука России в конце XX – начале XXI в.	1	
<b>5.3</b>	<b>Современный мир. Глобальные проблемы современности</b>	<b>6</b>	
	От биполярного к многополюсному миру.	1	
	Глобальные проблемы человечества.	2	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	2	
	Основные тенденции системы образования в XXI в.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	2	
	<b>Итого:</b>	<b>134</b>	<p>ЛР 04; ЛР 07; ЛР 09;  МР 02; МР 04; МР 06;  ПРб 02; ПРб 04; ПРб 06;  ПРу 04; ПРу 07; ПРу 08;  ОК 02-05</p>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Освоение программы учебной дисциплины «История» реализуется в кабинете «История».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- комплект электронных видеоматериалов;
- материалы зачета (экзамена).

Технические средства обучения:

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

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов, В. В. История: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. — 15-е изд., испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 448 с.
2. Касьянов, В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов, П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Оришев, А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Самыгин, С.И. История: учебник / С.И. Самыгин, П.С. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 4-е изд., стер. — М.: КНОРУС, 2017. — 306 с. — (Среднее профессиональное образование).
5. Трифонова, Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А., Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91875>
2. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Загладин, Н. В. История. Конец XIX – начало XXI века. 11-й класс. Базовый уровень [Текст]: учебник / Н. В. Загладин, Ю. А. Петров. – М.: Русское слово, 2015. – 448 с.
4. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. —

(Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452675>

5. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98675>

6. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

7. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).

8. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961439> – Режим доступа: по подписке.

9. Сахаров, А. Н. История с древнейших времён до конца XIX века. 10-й класс. Базовый уровень [Текст]: учебник / А. Н. Сахаров, Н. В. Загладин. — 4-е изд. — М.: Русское слово, 2016. — 448с.

10. Шевченко, Н. И. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Методические рекомендации [Текст]: метод. пособие / Н. И. Шевченко. — М.: ИЦ «Академия», 2013. — 272 с

### **3.2.3. Электронные издания (ресурсы)**

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gumer.info/>, свободный. – Загл. с экрана.

2. Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bibliotekar.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

2. Вторая мировая война в русском Интернете [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.world-war2.chat.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

3. Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI–XVIII столетиях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.old-rus-maps.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

4. Единая коллекция Цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

5. Единое окно доступа к информационным ресурсам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

6. Исторические источники по Отечественной истории до начала XVIII в. на русском языке в Интернете (Электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm>, свободный. – Загл. с экрана.

7. КиберЛенинка. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

8. Концепции преподавания учебного курса «История России» в образовательных организациях РФ, реализующих основные общеобразовательные программы // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://vestnik.edu.ru/uploads/files/2af8f200babe89969f744abd9daccff3.pdf>, свободный. – Загл. сэкрана.
9. Министерство образования и науки Российской Федерации. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. сэкрана.
10. Научная электронная библиотека (НЭБ). // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>, свободный. – Загл. сэкрана.
11. Российская национальная библиотека // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://nlr.ru/>, свободный. – Загл. сэкрана.
12. Российское историческое общество // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://historyrussia.org>, свободный. – Загл. сэкрана.
13. Федеральный портал «Российское образование» // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru/>, свободный. – Загл. сэкрана.
14. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>, свободный. – Загл. сэкрана.
15. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений» // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://fipi.ru/>, свободный. – Загл. сэкрана.
16. Федеральный портал «История.РФ» // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://histrf.ru>, свободный. – Загл. сэкрана.
17. Федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерством просвещения РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://fpu.edu.ru/>, свободный. – Загл. сэкрана.
18. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — Режим доступа: <https://profspo.ru/>, свободный. – Загл. сэкрана.
19. Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://urait.ru/>, свободный. – Загл. сэкрана.
20. Лань: электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com>, свободный. – Загл. сэкрана.
21. Рио.Компас Образовательно-просветительский портал, созданный Российским историческим обществом. — Режим доступа: <https://compass.historyrussia.org/>, свободный. – Загл. сэкрана.
22. Документы советской эпохи. — Режим доступа: <https://sovdoc.rusarchives.ru/ebooks/>, свободный. – Загл. сэкрана.
23. Российский государственный архив социально-политической истории. — Режим доступа: <http://rgaspi.info/k-75-letiyu-pobedy/nagrady-partizan/>, свободный. – Загл. сэкрана.
24. Комплекс оцифрованных архивных документов, кино- и фотоматериалов «Вторая мировая война в архивных документах». — Режим доступа: <https://www.prlib.ru/news/1324002>, свободный. – Загл. сэкрана.
25. Журнал «Историк. Журнал об актуальном прошлом». — Режим доступа: <https://xn--h1aagokeh.xn--p1ai/>, свободный. – Загл. сэкрана.

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

Результаты обучения	Методы оценки
ПР601 ПР602 ПР603 ПР604 ПР605 ПР606 ПР607 ПР608 ПРу01 ПРу02 ПРу03 ПРу04 ПРу05 ПРу06 ПРу07 ПРу08	Оценка результатов устных и письменных опросов, практических работ, творческих работ, учебных исследований и проектов, профессионально-ориентированных заданий, контрольных работ, дифференцированного зачета, экзамена

#### САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ВНЕАУДИТОРНАЯ РАБОТА

Видами заданий для самостоятельной (внеаудиторной) работы являются: выполнение учебных заданий, работа с текстовыми материалами, аудио и видео материалами, различными средствами наглядности, написание эссе, проектно-исследовательских работ, составление рефератов.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

*Таблица 1. Примеры общего предмета изучения при освоении содержания различных социально-гуманитарных дисциплин*

История	Обществознание	Право	Экономика
<p>Реформы политической системы в 1914 – 1991 гг.</p> <p>Российская Федерация в 1992–2020 гг.: основные этапы развития политической системы.</p>	<p>Политическая система и ее подсистемы</p> <p>Формы государства</p> <p>Политический режим</p>	<p>Основы конституционного строя РФ;</p> <p>федеративное устройство РФ;</p> <p>государственное устройство РФ;</p> <p>судебная система РФ</p>	<p>Финансовое планирование</p> <p>Законы спроса и предложения</p> <p>Механизмы ценообразования</p> <p>Типы экономических систем</p>
<p>Великая российская революция;</p> <p>Причины и последствия реформ в XX – начале XXI вв.</p>	<p>Общественный прогресс</p> <p>Направления общественного развития</p>	<p>Правовое государство</p> <p>Правосознание</p>	<p>Поведение основных субъектов экономических отношений</p>
<p>Гражданская война; Холодная война (Холодная война и её влияние на послевоенный мир); Политика разрядки</p>	<p>Социальные конфликты</p> <p>Конфронтация и сотрудничество</p>	<p>Гуманитарное право</p>	<p>Глобальная экономика</p>
<p>Образование СССР; национальная политика СССР; распад СССР;</p> <p>РФ в конце XX – начале XXI вв.</p>	<p>Нация, народность, этнос</p> <p>Международные отношения</p>	<p>Конституционные основы национальной политики РФ</p>	<p>Влияние конкуренции, монополии и коррупции на экономическую жизнь</p> <p>Типы экономических систем</p>
<p>Научно-техническая революция и её воздействие на развитие экономики, культуры и повседневной жизни.</p>	<p>Индустриализация</p> <p>Информационное общество</p>	<p>Интеллектуальная собственность</p> <p>Авторское право</p>	<p>Знание и информация как фактор производства</p> <p>Наукоемкое производство</p>

Место и роль России в современном мире. Современный мир в условиях глобализации	Глобализация Интеграция Глобальные проблемы современности	Международное право Экологическое право	Транснациональные компании
Особенности трудовых отношений в период «военного коммунизма» и НЭПа; Герои первых пятилеток; Труженики тыла в годы Великой Отечественной войны; Послевоенное восстановление хозяйства; Формирование и развитие российского предпринимательства	Особенности труда как вида деятельности Роль труда как вида деятельности в социализации человека	Трудовое право. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних Формы организации предпринимательства в РФ	Труд как фактор производства; Рынок труда; Безработица
История семьи в XX в.; судьба семьи в судьбе страны; Повседневная жизнь и быт в XX – начале XXI вв.	Семья как малая группа и социальный институт	Семейное право	Домохозяйство; семейный бюджет; рациональное поведение потребителя
Реформы экономической системы в 1914 – 1991 гг. Российская Федерация в 1992–2020 гг.: основные этапы развития экономической системы	Типы обществ	Особенности регулирования экономических правоотношений; Финансовое право Собственность как правовой институт (владение, пользование, распоряжение) Гражданское право (имущественные отношения и способы защиты имущественных прав)	Типы экономических систем Национализация Приватизация Собственность как экономический институт (формы и типы собственности)
Налоговые реформы	Налоги как механизм	Права и обязанности	Налоги; виды

в 1914 – 1991 гг.	социальной политики	налогоплательщиков	налогов
Культурная жизнь страны в XX – начале XXI вв.; религиозная политика в 1917 – 1991 гг.	Духовная сфера общественной жизни	Культурные права Светское государство Свобода совести как конституционное право человека и гражданина	
Социальные отношения в 1914 – 1991 гг.	Социальная сфера Класс Страта Социальная группа Социальная мобильность и социальные лифты	Социально-экономические права Социальное государство	Социальное обеспечение граждан МРОТ

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано  
Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_ О.А. Яковцева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ В.В. Ульянова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД. 06 Физическая культура  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии естественнонаучного профиля  
среднего профессионального образования**

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дальнегорск, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (СПО) 43.01.09 Повар, кондитер;
3. Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (Протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)
4. Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 Физическая культура для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») протокол № 3 от 21 июля 2015 г.
5. Учебного плана.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Деремешко Ольга Дмитриевна  
заведующая научно-методическим отделом КГА ПОУ «ДИТК»

Трофимова Дилноза Файзуллаевна  
заведующая учебным отделом КГА ПОУ «ДИТК»

Степанюк Александр Юрьевич,  
Руководитель физического воспитания КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии  
Протокол № 1 от «17» сентября 2019 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	32
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание общеобразовательной учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

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

Общеобразовательная учебная дисциплина ОУД.06 Физическая культура входит в общеобразовательный учебный цикл.

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

- формирование у обучающихся устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью;
- целостное развитие физических и психических качеств;
- творческое использование средств физической культуры в организации здорового образа жизни.
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности;
- овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Достижение поставленных целей предусматривает решение следующих основных задач:

- формирование российской гражданской идентичности обучающихся;
- сохранение и развитие культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализация права на изучение родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;
- обеспечение равных возможностей получения качественного среднего общего образования;
- обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО);
- обеспечение реализации бесплатного образования на уровне среднего общего образования в объеме основной образовательной программы, предусматривающей изучение обязательных учебных предметов, входящих в учебный план (учебных предметов по выбору из обязательных предметных областей, дополнительных учебных предметов, курсов по выбору и общих для включения во все учебные планы учебных предметов, в том числе на углубленном уровне), а также внеурочную деятельность;
- установление требований к воспитанию и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством лично и общественно значимой

деятельности, социального и гражданского становления, осознанного выбора профессии, понимание значения профессиональной деятельности для человека и общества, в том числе через реализацию образовательных программ, входящих в основную образовательную программу;

- обеспечение преемственности основных образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего, профессионального образования;

- развитие государственно-общественного управления в образовании;

- формирование основ оценки результатов освоения обучающимися основной образовательной программы, деятельности педагогических работников, организаций, осуществляющих образовательную деятельность;

- создание условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся.

Освоение учебной дисциплины ОДБ.06 Физическая культура обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Выпускник на базовом уровне научится:

- определять влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

- знать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

- знать правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями общей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленности;

- характеризовать индивидуальные особенности физического и психического развития;

- характеризовать основные формы организации занятий физической культурой, определять их целевое назначение и знать особенности проведения;

- составлять и выполнять индивидуально ориентированные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры;

- выполнять комплексы упражнений традиционных и современных оздоровительных систем физического воспитания;

- выполнять технические действия и тактические приемы базовых видов спорта, применять их в игровой и соревновательной деятельности;

- практически использовать приемы самомассажа и релаксации;

- составлять и проводить комплексы физических упражнений различной направленности;

- определять уровни индивидуального физического развития и развития физических качеств;

- проводить мероприятия по профилактике травматизма во время занятий физическими упражнениями;

- владеть техникой выполнения тестовых испытаний Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

- самостоятельно организовывать и осуществлять физкультурную деятельность для проведения индивидуального, коллективного и семейного досуга;

- выполнять требования физической и спортивной подготовки, определяемые вступительными экзаменами в профильные учреждения профессионального образования;

- проводить мероприятия по коррекции индивидуальных показателей здоровья, умственной физической работоспособности, физического развития и физических качеств по результатам мониторинга;

- выполнять технические приемы и тактические действия национальных видов

спорта;

- выполнять нормативные требования испытаний (тестов) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);
- осуществлять судейство в избранном виде спорта;
- составлять и выполнять комплексы специальной физической подготовки.

Планируемые результаты освоения обучающимися основной образовательной программы среднего общего образования

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;</li> <li>- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, к целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью; неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;</li> <li>- потребность к самостоятельному использованию физической культуры, как составляющей доминанты здоровья;</li> <li>- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;</li> <li>- 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;</li> <li>- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной;</li> <li>- готовность к служению Отечеству, его защите.</li> </ul>	
<p>Метапредметные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;</li> <li>- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование навыков участия в</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную</p>

	<p>различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности.</li> </ul>	<p>и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>
Предметные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>

	Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).	<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>
--	--	---

**Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами**

Результаты	Содержание	Общие компетенции
Личностные	<ul style="list-style-type: none"> <li>– сформированная мотивация к труду;</li> <li>– ответственное отношение к выполнению заданий;</li> <li>– адекватная самооценка и оценка окружающих людей;</li> <li>– сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;</li> <li>– умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</li> <li>– понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>– понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);</li> <li>– осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;</li> <li>– ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.</li> </ul>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе</p>

		<p>профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня подготовленности</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>
<p>Метапредметные</p>	<p>- продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;</p> <p>- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- самостоятельное (при необходимости - с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;</p> <p>- ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;</p> <p>- овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;</p> <p>определение назначения и функций различных социальных институтов.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-</p>

Предметные	<p>- освоение программы учебного предмета на углубленном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях;</p> <p>– освоение программы учебного предмета на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях;</p> <p>– освоение элементов учебного предмета на базовом уровне и элементов интегрированных учебных предметов (подростки с когнитивными нарушениями)</p>	<p>странном языке</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>
------------	--	---

**Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями:**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

- обязательная учебная нагрузка обучающихся – 204 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>204</b>
<i>в том числе:</i>	
<b>Практические занятия</b>	<b>198</b>
- входной контроль	<b>1</b>
- зачёт	<b>3</b>
- дифференцированный зачёт	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме:</b>	
<b>1-3 семестр - зачёта</b>	
<b>4 семестр - дифференцированного зачёта</b>	

### 2.2 Планирование учебного времени и контроль знаний

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>	<b>60</b>	<b>42</b>	<b>51</b>	<b>204</b>
<i>В том числе:</i>					
<b>Практические занятия</b>	<b>49</b>	<b>59</b>	<b>41</b>	<b>49</b>	<b>198</b>
<b>Промежуточная аттестация:</b>					<b>6</b>
- Входной контроль	<b>1</b>	-	-	-	<b>1</b>
- Зачёт	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	-	<b>3</b>
- Дифференцированный зачёт	-	-	-	<b>2</b>	<b>2</b>

## 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ. 06 Физическая культура

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4	5
Раздел 1 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности	<b>Практические занятия</b>			111	
Тема 1.1 Входной контроль. Проверка уровня физической подготовленности обучающихся	1	Тестовые задания	Тип урока: Контрольно-проверочный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	1	2
Тема 1.2 Лёгкая атлетика	<b>Практические занятия</b>			14	
Тема 1.2.1 Обучение технике спринтерского, эстафетного бега	2	Специально-беговые упражнения ОРУ Ускорения на короткие отрезки дистанции с низкого, высокого старта Упражнения на развитие скоростных качеств Бег на короткие отрезки дистанции с передачей эстафетной палочки	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	1	2
Тема 1.2.2 Совершенствование техники спринтерского, эстафетного бега	3,4	Специально-беговые упражнения ОРУ Ускорения на короткие отрезки дистанции с низкого, высокого старта Упражнения на развитие скоростных качеств Бег на короткие отрезки дистанции с передачей эстафетной палочки Эстафетный бег 4x100м. Круговая эстафета	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.2.3 Обучение технике метания мяча весом 150г с места	5, 6	Специально-беговые упражнения Специально-прыжковые упражнения, Имитационные упражнения Упражнения на развитие скоростно-силовых качеств Метание мяча весом 150г с места и с разбега	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2

Тема 1.2.4 Совершенствование техники метания мяча весом 150г с места и с разбега	7,8	Специально-беговые упражнения Имитационные упражнения Упражнения на развитие скоростно-силовых качеств Метание мяча весом 150г с места и с разбега Упражнения на развитие выносливости	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.2.5 Контроль выполнения техники метания мяча весом 150г с учётом дальности броска	9,10	Специально-беговые упражнения Имитационные упражнения Упражнения на развитие скоростно-силовых качеств Метание мяча весом 150г с места и с разбега с учётом дальности броска Упражнения на развитие выносливости	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: соревновательный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.2.6 Обучение технике прыжка в высоту способом «перешагиванием»	11,12	Разновидности ходьбы и бега Специально-беговые и специально -прыжковые упражнения Имитационные упражнения Прыжки в высоту с разбега в сочетании с отталкиванием Прыжки в высоту с разбега в сочетании с отталкиванием и приземлением Прыжки в высоту способом «перешагиванием» в целом	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.2.7 Совершенствование техники прыжка в высоту способом «перешагиванием»	13, 14	Разновидности ходьбы и бега Специально-беговые и специально -прыжковые упражнения Имитационные упражнения Прыжки в высоту с разбега в сочетании с отталкиванием Прыжки в высоту с разбега в сочетании с отталкиванием и приземлением Прыжки в высоту способом «перешагиванием» в целом	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.2.8 Контроль выполнения техники прыжка в высоту способом «перешагиванием»	15,16	Разновидности ходьбы и бега Специально-беговые и специально -прыжковые упражнения Прыжки в высоту с разбега в сочетании с отталкиванием Прыжки в высоту с разбега в сочетании с отталкиванием и приземлением Прыжки в высоту способом «перешагиванием» в целом с учётом высоты прыжка	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: соревновательный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.2.9 Контроль уровня физической подготовленности в беге на короткие и средние дистанции	17,18	Равномерный бег ОРУ Специально-беговые упражнения Ускорения на короткие отрезки дистанции с низкого, высокого старта Скоростно-силовые упражнения Бег на 100м с учётом времени Бег на 2000м (д), 3000м (ю) с учётом времени	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: соревновательный Форма урока: практическое занятие	2	2

	Самостоятельная работа на уроках 1. Продемонстрировать знания по технике безопасности при занятиях лёгкой атлетикой. 2. Перечислить и описать виды упражнений, входящих в раздел «Лёгкая атлетика» 3. Разучить комплекс упражнений на развитие скоростных качеств. 4. Разучить комплекс упражнений на развитие скоростно-силовых качеств. 5. Разучить комплекс упражнений на развитие выносливости. 6. Закрепление и совершенствование техники изучаемых двигательных действий в процессе самостоятельных занятий, участия в спортивно-массовых мероприятиях по лёгкой атлетике				
Тема 1.3 Гимнастика	Практические занятия		16		
Тема 1.3.1 Общие развивающие упражнения	19,20	Разновидности ходьбы и бега Разучить исходные положения при выполнении ОРУ Разучить классификацию ОРУ Упражнения в парах Упражнения с набивными мячами Игры и эстафеты с гимнастическим инвентарём	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.3.2 Обучение технике выполнения группировок, кувырков, стоек, связок	21,22	Строевые упражнения, ОРУ на месте Выполнение группировок, кувырков, стоек, связок Упражнения на развитие гибкости	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.3.3 Совершенствование техники выполнения акробатических упражнений. Закрепление техники выполнения	23,24	Строевые упражнения, ОРУ в движении Выполнение группировок, кувырков, стоек, связок Упражнения на развитие гибкости Составление комбинации из акробатических упражнений	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.3.4 Закрепление техники выполнения акробатических упражнений. Контроль техники выполнения акробатических упражнений и связок	25,26	Строевые упражнения, ОРУ с гимнастическими палками Выполнение группировок, кувырков, стоек, связок Упражнения на развитие координационных способностей Выполнение комбинации из акробатических упражнений с учётом качества выполнения	Тип урока: повторительно-обобщающий Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.3.5 Обучение технике выполнения опорного прыжка через козла (д), через коня (ю). Совершенствование техники опорных прыжков	27,28	Строевые упражнения и перестроения ОРУ с набивными мячами Упражнения на развитие скоростно-силовых качеств Подводящие упражнения Опорные прыжки через козла (д), через коня (ю)	Тип урока: комбинированный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2

Тема 1.3.6 Закрепление техники выполнения опорного прыжка через козла (д), через коня (ю). Контроль техники выполнения опорных прыжков с учётом качества выполнения прыжка.	29,30	Тестовые задания для проверки уровня развития знаний и умений по теме «Гимнастика» Строевые упражнения и перестроения ОРУ с набивными мячами Выполнение опорного прыжка через козла (д), через коня (ю)	Тип урока: повторительно-обобщающий Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.3.7 Атлетическая гимнастика	31,32	Строевые упражнения и перестроения Комплекс упражнений атлетической гимнастики Упражнения на тренажёрах Развитие силовых способностей	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.3.8 Развитие силовых способностей	33,34	Строевые упражнения Упражнения в перестроениях ОРУ с отягощениями Работа на тренажёрах Эстафеты с гимнастическим инвентарём	Тип урока: комбинированный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
		Самостоятельная работа на уроках 1. Продемонстрировать знания по технике безопасности при занятиях гимнастикой 2. Составить комплекс утренней гимнастики. 3. Повторить комбинацию из акробатических упражнений. 4. Повторить комплекс упражнений развитие гибкости. 5. Повторить комплекс упражнений на развитие координации. 6. Повторить комплекс на развитие силовых способностей. 7. Составить комплекс упражнений на развитие силовых способностей, коррекции осанки, комбинации из акробатических упражнений (по выбору) 8. Продемонстрировать умения использовать приёмы самомассажа и точечного массажа. 9. Совершенствование физических качеств, в процессе дополнительных и индивидуальных занятий.			
Тема 1.4 Баскетбол	<b>Практические занятия</b>			16	
Тема 1.4.1 Обучение технике выполнения приёмов игры в баскетбол	35,36	Правила игры, жесты судьи Разновидности бега и прыжков ОРУ Перемещения игроков Перемещения игроков в сочетании с остановкой Броски по кольцу с места и в движении Сочетание приёмов передач, ведения и бросков мяча Учебно-тренировочная игра	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2

Тема 1.4.2 Совершенствование техники выполнения приёмов игры в баскетбол	37,38	Разновидности бега и прыжков ОРУ Упражнения на развитие координационных способностей Сочетание приёмов передвижений и остановок Упражнения в ловле, и передачах мяча Сочетание приёмов ведения и бросков мяча Игровые комбинации Учебно-тренировочная игра	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: игровой Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.4.3 Закрепление техники выполнения приёмов игры в баскетбол	39,40	Разновидности бега и прыжков ОРУ Упражнения на развитие скоростно-силовых способностей Упражнения в ловле, и передачах мяча Броски по кольцу с места и в движении Комбинации из элементов баскетбола Учебная игра в баскетбол	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: игровой Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.4.4 Обучение тактике игры	41,42	Разновидности бега и прыжков ОРУ с набивными мячами Упражнения в ловле, и передачах мяча Сочетание приёмов ведения и бросков мяча Игровые комбинации игры в нападении Учебно-тренировочная игра	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: игровой Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.4.5 Совершенствование тактики игры в баскетбол	43,44	Разновидности бега и прыжков ОРУ с набивными мячами Упражнения на развитие координационных способностей Сочетание приёмов передвижений и остановок Упражнения в ловле, и передачах мяча Сочетание приёмов ведения и бросков мяча Игровые комбинации игры в защите Учебно-тренировочная игра	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: игровой Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.4.6 Совершенствование физических качеств баскетболиста через игровую деятельность	45,46	Разновидности бега и прыжков ОРУ Упражнения на развитие скоростно-силовых качеств Игровые комбинации Учебно-тренировочная игра	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: игровой Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.4.7 Закрепление техники и тактики игры в баскетбол	47,48	Разновидности бега и прыжков ОРУ Сочетание приёмов передвижений и остановок Сочетание приёмов передач, ведения и бросков мяча Игровые комбинации Учебно-тренировочная игра	Тип урока: закрепление знаний и умений Методы урока: игровой Форма урока: практическое занятие	2	2

Тема 1.4.8 Контрольное выполнение техники элементов баскетбола	49,50	Разновидности бега и прыжков ОРУ Ускорения из различных положений Тестовые задания для проверки знаний и умений по теме «Баскетбол» Учебная игра	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
		Самостоятельная работа на уроках 1.Продемонстрировать знания по технике безопасности при занятиях баскетболом 2. Продемонстрировать знания по правилам игры в баскетбол 3. Продемонстрировать знания жестов судьи в баскетболе 4. Судейство учебной игры. 5. Совершенствование элементов игры в баскетбол через самостоятельные и секционные занятия 6. Участие в соревнованиях по баскетболу			
Тема 1.5 Контроль уровня развития профессионально значимых физических качеств за 1 семестр	51	Тестовые задания	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: соревновательный Форма урока: практическое занятие	1	2
Тема 1.6 ОФП		Практические занятия.		15	
Тема 1.6.1 Развитие скоростных способностей.	52,53	Разновидности ходьбы и бега Специально-беговые и специально -прыжковые упражнения ОРУ Упражнения на развитие скоростных способностей Игры по выбору обучающихся.	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.6.2 Развитие силовых способностей.	54,55	Разновидности ходьбы и бега Специально-беговые и специально -прыжковые упражнения ОРУ Упражнения на развитие силовых способностей без отягощений и с отягощениями Игры по выбору обучающихся	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.6.3 Развитие скоростно-силовых способностей	56,57	Разновидности ходьбы и бега Специально-беговые и специально -прыжковые упражнения ОРУ Упражнения на развитие скоростно-силовых способностей Игры по выбору обучающихся.	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.6.4 Комплексное развитие физических качеств фи-	58,59	Разновидности ходьбы и бега Специально-беговые и специально-прыжковые ОРУ Круговая тренировка Игры по выбору обучающихся упражнения	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2

Тема 1.6.5 Развитие координационных способностей.	60,61	Разновидности ходьбы и бега Специально-беговые и специально -прыжковые упражнения ОРУ Упражнения на развитие координационных способностей Игры по выбору обучающихся	Тип урока: усвоение новых знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.6.6 Совершенствование физических качеств методом круговой тренировки	62,63	Разновидности ходьбы и бега Специально-беговые и специально -прыжковые упражнения ОРУ Круговая тренировка Упражнения на тренажёрах Игры по выбору обучающихся	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.6.7 Составление карты-схемы для развития различных физических качеств.	64, 65	Разновидности ходьбы и бега Специально-беговые и специально -прыжковые упражнения ОРУ Упражнения на развитие физических качеств различной направленности Спортивные и подвижные игры	Тип урока: комбинированный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.6.8 Совершенствование физических качеств через игровую деятельность	66,67	Разновидности ходьбы и бега Специально-беговые и специально -прыжковые упражнения ОРУ Эстафеты с предметами и без предметов Спортивные игры по выбору обучающихся	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: игровой Форма урока: практическое занятие	2	2
		Самостоятельная работа на уроке 1. Разучить комплекс упражнений на развитие скоростных способностей. 2. Разучить комплекс упражнений на развитие силовых способностей. 3. Разучить комплекс упражнений на развитие скоростно-силовых способностей. 4. Разучить комплекс упражнений на развитие координационных способностей. 5. Совершенствование физических качеств, в процессе самостоятельных занятий. 6. Составить карту-схему круговой тренировки для развития физических качеств: силовые, скоростно-силовые, координационные 7. Участие в спортивно-массовых мероприятиях			
Тема 1.7 Лыжная подготовка		Практические занятия		9	

Тема 1.7.1 Развитие физических качеств лыжника	68,69	Разновидности ходьбы и бега Специально-беговые и специально -прыжковые упражнения ОРУ в движении Упражнения на развитие скоростно-силовых качеств Упражнения на развитие силовых качеств Упражнения на развитие координации Упражнения на развитие выносливости Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.7.2 Обучение технике попеременного 2-хшажного хода	70,71	Имитационные упражнения Прохождение отрезков дистанции без лыжных палок Прохождение отрезков дистанции с лыжными палками Прохождение дистанции до 1,5 км (д), 2км (ю)	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.7.3 Обучение технике преодоления спусков и подъёмов. Совершенствование техники попеременного 2-хшажного хода	72,73	Имитационные упражнения Прохождение отрезков дистанции без лыжных палок попеременным 2-хшажным ходом Прохождение отрезков дистанции с лыжными палками попеременным 2-хшажным ходом Преодоление спусков и подъёмов Прохождение дистанции до 3км (д), 4км (ю)	Тип урока: комбинированный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.7.4 Обучение технике одновременных и бесшажного ходов. Закрепление техники преодоления спусков и подъёмов, передвижения	74,75	Имитационные упражнения Прохождение отрезков дистанции одновременными ходами Прохождение отрезков дистанции бесшажным ходом Прохождение отрезков дистанции попеременным 2- хшажным ходом Преодоление спусков и подъёмов Прохождение дистанции до 3км (д), 4км (ю)	Тип урока: комбинированный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.7.5 Лыжные гонки на дистанцию 3 км (д), 5 км (ю)	76,77	Прохождение дистанции до 3 км (д), 5 км (ю) с учётом времени	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: соревновательный Форма урока: практическое занятие	2	2
	Самостоятельная работа на уроках 1. Имитация техники попеременного двухшажного хода 2. Имитация техники одновременных ходов 3. Имитация техники бесшажного хода 4. Совершенствование техники лыжных ходов в процессе индивидуальных занятий 5. Участие в соревнованиях по лыжным гонкам				
Тема 1.8 Волейбол	Практические занятия			16	

Тема 1.8.1 Обучение технике передачи и приёма мяча	78,79	Теоретические сведения по правилам игры в волейбол Разновидности ходьбы и бега, прыжков Ускорения из различных положений ОРУ с набивными мячами Выполнение передач и приёмов мяча Выполнение нижней прямой и боковой подачи Подводящие игры Учебная игра	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.8.2 Обучение технике верхней и нижней прямой подачи мяча	80,81	Разновидности ходьбы и бега, прыжков Ускорения из различных положений Упражнения на развитие скоростно-силовых качеств Комбинации в передачах и приёмах мяча Выполнение нижней прямой и боковой подачи Учебная игра	Тип урока: комбинированный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.8.3 Обучение технике нападающего удара, блокирования.	82,83	Разновидности бега и ходьбы, прыжков ОРУ в движении Выполнение комбинаций в передачах и приёмах мяча Выполнение прямого и бокового нападающего удара, блокирования Игровые комбинации Учебно-тренировочная игра	Тип урока: комбинированный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.8.4 Обучение игровым действиям в нападении. Совершенствование ранее изученных приёмов и элементов волейбола.	84,85	Разновидности ходьбы и бега, прыжков Ускорения из различных положений ОРУ с набивными мячами Выполнение комбинаций в передачах и приёмах мяча Выполнение прямого и бокового нападающего удара, блокирования Выполнение нижней прямой и боковой подачи Игровые комбинации игры в нападении Учебно-тренировочная игра	Тип урока: комбинированный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.8.5 Обучение игровым действиям в защите. Совершенствование ранее изученных приёмов и элементов волейбола.	86,87	Разновидности ходьбы и бега, прыжков Ускорения из различных положений Упражнения на развитие координации. Выполнение комбинаций в передачах и приёмах мяча Выполнение прямого и бокового нападающего удара, блокирования Выполнение нижней прямой и боковой подачи Игровые комбинации игры в защите Учебно-тренировочная игра	Тип урока: комбинированный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2

Тема 1.8.6 Совершенствование элементов волейбола.	88,89	Разновидности ходьбы и бега, прыжков Ускорения из различных положений Упражнения на развитие силовых качеств Выполнение комбинаций в передачах и приёмах мяча Выполнение прямого и бокового нападающего удара, блокирования Выполнение нижней прямой и боковой подачи Игровые комбинации игры в нападении Учебно-тренировочная игра	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.8.7 Командные тактические действия в нападении	90,91	Общая физическая подготовка Игровые комбинации игры в нападении Учебно-тренировочные игры	Тип урока: комбинированный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 1.8.8 Контроль техники выполнения элементов	92,93	Тестовые упражнения Игровые комбинации Двухсторонние игры в волейбол	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: соревновательный Форма урока: практическое занятие	2	2
	Самостоятельная работа № 6 1.Продемонстрировать знания по технике безопасности при занятиях волейболом 2. Продемонстрировать знания жестов судьи в волейболе, по правилам игры в волейбол 3. Занятия в секциях 4. Участие в соревнованиях по волейболу			7 1 2 2 2	
Раздел 2 Сущность и содержание ППФП в достижении профессиональных результатов	Практические занятия			16	
Тема 2.1 Развитие профессионально значимых физических качеств.	94,95	Комплексы упражнений на развитие координации Комплексы упражнений на развитие силовых качеств Комплексы упражнений на развитие скоростно-силовых качеств Спортивные и подвижные игры по выбору	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 2.2 Правила оказания неотложной помощи при травмах.	96,97	Специально-беговые упражнения Специально - прыжковые упражнения Упражнения на развитие профессионально значимых физических качеств Приёмы и способы оказания доврачебной помощи при травмах Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2

Тема 2.3 Производственная гимнастика. Профилактика заболеваний опорно-двигательного аппарата	98,99	Комплексы производственной гимнастики Упражнения на формирование навыков правильной осанки Упражнения адаптивной гимнастики при нарушении осанки Спортивные и подвижные игры.	Тип урока: усвоение новых знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 2.4 Совершенствование профессионально значимых физических	100,101	СФП Комплексы упражнений различной направленности Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся.	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 2.5 Приёмы самомассажа и точечного массажа	102,103	СФП Приёмы самомассажа и точечного массажа. Упражнения на коррекцию телосложения.	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 2.6 Приёмы саморегуляции	104,105	СФП Приёмы аутотренинга Приёмы саморегуляции Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 2.7 Профилактика и коррекция нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем	106,107	СФП Упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем Игры по выбору обучающихся	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 2.8 Всероссийский физкультурно -спортивный комплекс «Готов к труду и обороне»	108,109	Выполнение тестовых испытаний	Тип урока: усвоение новых знаний Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 2.9 Контроль уровня развития профессионально значимых физических качеств за 2 семестр	110,111	Тестовые задания	Тип урока: Контрольно-проверочный Методы урока: соревновательный Форма урока: практическое занятие	2	2
		Самостоятельная работа на уроке и вне учебного занятия 1. Продемонстрировать знания и умения по оказанию доврачебной помощи при травмах 2. Продемонстрировать приёмы самомассажа и точечного массажа 3. Продемонстрировать упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем 4. Продемонстрировать комплекс упражнений производственной гимнастики. 5. Участие в спортивно-массовых мероприятиях. 6. Занятия в секциях по выбору обучающегося.			

		<b>Итого за 1 курс:</b>		<b>111 ч.</b>	
		<b>Практические занятия обучающихся</b>		<b>111 ч.</b>	
<b>Раздел 3 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности</b>		<b>2 курс обучения</b>		<b>93</b>	
<b>Тема 3.1 Лёгкая атлетика</b>		<b>Практические занятия</b>		<b>21</b>	
Тема 3.1.1 Бег на копытные дистанции	112,113	Техника безопасности при занятиях лёгкой атлетикой Общеразвивающие, специально-беговые упражнения Ускорения из различных стартовых положений Пробегание коротких отрезков дистанции Бег на 100м	Тип урока: закрепление и совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока:	2	2
Тема 3.1.2 Эстафетный бег	114,115	Общеразвивающие, специально-беговые упражнения способыпередачи эстафетной палочки Эстафетный бег 4*100 м, 4*250 м. Круговая эстафета.	Тип урока: закрепление и совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока:	2	2
Тема 3.1.3 Обучение технике метания гранаты	116,117	Общеразвивающие, специально-беговые упражнения Метание гранаты 500г (д), 700г (ю) с места и с разбега Упражнения на развитие координационных способностей.	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.1.4 Контрольное выполнение техники метания гранаты с учётом дальности	118	Общеразвивающие, специально-беговые упражнения Упражнения на развитие скоростно-силовых качеств Метание гранаты 500г (д), 700г (ю).с учётом дальности броска.	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: соревновательный Форма урока: практическое занятие	1	2
Тема 3.1.5 Совершенствование техники прыжка в высоту	119	Специально прыжковые упражнения. Комплексы упражнений на развитие прыгучести Прыжки через планку	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока:	1	2
Тема 3.1.6 Закрепление техники прыжка в высоту способом	120,121	Специально прыжковые упражнения. Комплексы упражнений на развитие скоростно-силовых качеств Прыжки через планку	Тип урока: закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.1.7 Контрольное выполнение прыжка в высоту способом	122	Общеразвивающие упражнения Упражнения на развитие прыгучести Комплексы скоростно-силовых упражнений Прыжки через планку с учётом высоты прыжка	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: соревновательный Форма урока: практическое занятие	1	2
Тема 3.1.8 Кроссовая подготовка	123	Тактика длительного бега Бег на 2000м (д), 3000м (ю) с учётом времени	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: репродуктивный Форма урока:	1	2

Тема 3.1.9 Обучение технике прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»	124,125	Общеразвивающие, специально-беговые и специально-прыжковые упражнения Упражнения на развитие координационный способностей Прыжки в длину с разбега	Тип урока: усвоение новых знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.1.10 Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»	126,127	Общеразвивающие, специально-беговые и специально-прыжковые упражнения Упражнения на развитие координационный способностей Прыжки в длину с разбега	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.1.11 Контрольное выполнение прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»	128,129	Общеразвивающие упражнения Специально прыжковые упражнения. Комплексы упражнений на развитие скоростно-силовых качеств Прыжки в длину с разбега с учётом дальности	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: соревновательный Форма урока: практическое занятие	2	2
	Самостоятельная работа на уроке и вне занятия 1. Имитация техники работы рук во время бега. 2. Имитация техники метания гранаты с места и с разбега 3. Имитация техники выполнения прыжка в высоту способом «перешагиванием» 4. Имитация техники выполнения прыжка в длину с разбега 5. Посещение дополнительных и секционных занятий. 6. Участие в спортивно-массовых мероприятиях, занятия в секциях			1	
Тема 3.2 Гимнастика	Практические занятия			15	
Тема 3.2.1 Акробатика	130,131	Строевые упражнения и перестроения ОРУ, седы, стойки, кувырки, связки Эстафеты с гимнастическим инвентарём	Тип урока: закрепление и совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока:	2	2
Тема 3.2.2 Гимнастика с элементами акробатики	132,133	Строевые упражнения и перестроения ОРУ, связки из акробатических упражнений Упражнения на развитие гибкости Комбинация из акробатических упражнений	Тип урока: закрепление и совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.2.3 Контрольное выполнение акробатических упражнений, комбинации из акробатических упражнений	134,135	Строевые упражнения и перестроения ОРУ Акробатические упражнения Комбинации из акробатических упражнений	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.2.4 Совершенствование техники выполнения опорных прыжков	136,137	Строевые упражнения и перестроения ОРУ Упражнения на развитие скоростно-силовых качеств Опорные прыжки через козла (д), через коня (ю)	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2

Тема 3.2.5 Закрепление техники выполнения опорных прыжков	138,139	ОРУ Специально-беговые и специально -прыжковые упражнения Упражнения на развитие координационных способностей. Опорные прыжки	Тип урока: закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.2.6 Контрольное выполнение техники опорного прыжка	140,141	Общеразвивающие упражнения Специально прыжковые упражнения Опорные прыжки с учётом качества выполнения	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: репродуктивный Форма урока:	2	2
Тема 3.2.7 Атлетическая гимнастика	142,143	Силовые упражнения для (ю) и (д) Работа на тренажёрах	Тип урока: закрепление и совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока:	2	2
Тема 3.2.8 Контроль уровня знаний и умений по теме «Гимнастика»	144	Общеразвивающие упражнения Тестовые задания для проверки уровня развития физических качеств	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	1	2
	Самостоятельная работа на уроке и вне занятий 1. Продемонстрировать знания правил техники безопасности при занятиях гимнастикой 2. Составить комплекс общеразвивающих упражнений (ОРУ) 3. Продемонстрировать комплекс общеразвивающих упражнений (ОРУ) 4. Составить комбинацию из акробатических упражнений 5. Продемонстрировать комбинацию из акробатических упражнений 6. Составить комплекс упражнений на развитие силовых качеств 7. Посещение дополнительных и секционных занятий				
Тема 3.3 Баскетбол	Практические занятия			14	
Тема 3.3.1 Совершенствование техники перемещений и владения мяча	145,146	Техника безопасности при занятиях баскетболом Перемещения, ведение мяча, комбинации в ведении мяча с передачами. Броски в кольцо. Учебная игра в баскетбол.	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.3.2 Закрепление техники выполнения элементов баскетбола	147,148	Перемещения, остановки, ведение, передачи мяча Ведение с сопротивлением Игровые комбинации при овладении мячом	Тип урока: закрепление знаний и умений Методы урока: игровой Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.3.3 Тактические действия в нападении	149,150	Игровые комбинации в нападении Учебно-тренировочные игры	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: игровой Форма урока: практическое занятие	2	2

Тема 3.3.4 Совершенствование тактических действий в нападении	151,152	Игровые комбинации в нападении Учебно-тренировочные игры	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: игровой Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.3.5 Тактические действия в защите	153,154	Игровые комбинации в защите Учебно-тренировочные игры	Тип урока: закрепление и совершенствование знаний и умений Методы урока:	2	2
			Форма урока: практическое занятие		
Тема 3.3.6 Совершенствование тактических действий в защите	155,156	Игровые комбинации в защите Учебно-тренировочные игры	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: игровой Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.3.8 Контроль уровня знаний и умений по теме «Баскетбол»	157,158	Тестовые задания по теме «Баскетбол»	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.4 Контроль уровня развития профессионально значимых физических качеств за 3 семестр.	159	Тестовые задания	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	1	2
	Самостоятельная работа на уроке и вне учебного занятия 1. Продемонстрировать знания правил техники безопасности при занятиях баскетболом 2. Продемонстрировать знания правил игры 3. Продемонстрировать знания жестов судьи в баскетболе 4. Самостоятельное судейство учебной игры 5. Дополнительные занятия в секциях 6. Участие в соревнованиях по баскетболу				
Тема 3.5 Лыжная подготовка	Практические занятия			14	
Тема 3.5.1 Техника переходов с хода на ход.	160,161	Имитационные упражнения. Прохождение дистанции до 3 км (д), 5 км (ю).	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.5.2 Совершенствование техники попеременного 2-хшажного хода	162,163	Имитационные упражнения. Прохождение дистанции до 3 км (д), 5 км (ю).	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2

Тема 3.5.3 Закрепление техники попеременного 2-хшажного хода	164,165	Имитационные упражнения. Прохождение дистанции до 3 км (д), 5 км (ю).	Тип урока: закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.5.4 Совершенствование техники одновременных ходов	166,167	Имитационные упражнения. Прохождение дистанции до 3 км (д), 5 км (ю).	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.5.5 Закрепление техники одновременных ходов	168,169	Имитационные упражнения. Прохождение дистанции до 3 км (д), 5 км (ю)	Тип урока: закрепление знаний и умений Методы урока: соревновательный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.5.6 Совершенствование и закрепление техники передвижения на лыжах	170,171	Имитационные упражнения. Прохождение коротких отрезков дистанции различными способами передвижения. Прохождение дистанции до 3 км (д), 5 км (ю).	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: учебное занятие	2	2
Тема 3.5.7 Тактика лыжника при участии в соревнованиях	172,173	Прохождение дистанции до 3 км (д), 5 км (ю) с учетом времени.	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: соревновательный Форма урока:	2	2
	Самостоятельная работа № 11				
Тема 3.6 ОФП	Практические занятия			12	
Тема 3.6.1 Развитие скоростно-силовых качеств	174,175	Упражнения скоростно-силовой направленности. Спортивные и подвижные игры.	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный й Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.6.2 Развитие координационных способностей	176,177	Упражнения координационной направленности. Спортивные и подвижные игры.	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.6.3 Развитие силовых качеств	178,179	Упражнения силовой направленности Спортивные и подвижные игры.	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: учебное занятие	1	2
Тема 3.6.4 Комплексное развитие физических качеств.	180,181	Комплексы упражнений на развитие физических качеств Спортивные и подвижные игры	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2

Тема 3.6.5 Развитие физических качеств через игровую деятельность	182,183	Комплексы упражнений различной направленности Эстафеты Спортивные и подвижные игры	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.6.6 Круговая тренировка	184,185	ОРУ, специально-беговые и специально -прыжковые упражнения Упражнения с предметами и без предметов Учебно-тренировочные игры по выбору	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2

Тема 3.7 Волейбол	Практические занятия			16	
Тема 3.7.1 Совершенствование техники выполнения элементов игры в волейбол	186,187	Перемещения игроков Приёмы и передачи мяча Подачи мяча Учебная игра	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.7.2 Закрепление техники выполнения элементов игры в волейбол	188,189	Перемещения игроков Приёмы и передачи мяча Подачи мяча Учебная игра	Тип урока: закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.7.3 Техника игровых действий в нападении.	190,191	Техника приема мяча двумя руками сверху. Техника игровых действий в нападении.	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.7.4 Техника игровых действий в защите	192,193	Игровые комбинации Учебная игра	Тип урока: закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.7.5 Индивидуальные и групповые тактические действия в нападении	194,195	Игровые комбинации. Учебная игра	Тип урока: совершенствование знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	2	2
Тема 3.7.6 Индивидуальные и групповые тактические действия в защите.	196	Игровые комбинации Учебная игра	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	1	2
Тема 3.7.7 Индивидуальные и групповые тактические действия в нападении и защите.	197	Игровые комбинации Учебная игра в волейбол	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	1	2

Тема 3.7.8 Закрепление знаний и умений по теме «Волейбол». Контроль уровня развития умений и навыков по теме	198	Тестовые задания Учебная игра в волейбол	Тип урока: комбинированный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	1	2
«Волейбол»					
Раздел 4 Сущность и содержание ППФП в достижении профессиональных результатов	Практические занятия			7	
Тема 4.1. Профилактика вредных воздействий на организм на производстве.	199	Комплекс производственной гимнастики. Приёмы массажа и самомассажа. Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся.	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	1	2
Тема 4.2 Копнегиноющая гимнастика	200	Комплекс упражнений дыхательной гимнастики. Упражнения на коррекцию нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем.	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	1	2
Тема 4.3 Закрепление знаний и умений по профессионально-прикладной подготовке.	201	Средства и методы физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний.	Тип урока: совершенствование и закрепление знаний и умений Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	1	2
Тема 4.4 Всероссийский физкультурно - спортивный комплекс «Готов к труду и обороне»	202	Выполнение тестовых испытаний	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: репродуктивный Форма урока: практическое занятие	1	2
Тема 4.5 Контроль уровня развития профессионально значимых физических качеств за весь курс обучения.	203,204	Тестовые задания	Тип урока: контрольно-проверочный Методы урока: соревновательный Форма урока: практическое занятие	2	2
<b>Итого:</b>				<b>204 ч</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - объяснительно-иллюстративный (преподаватель сообщает готовую информацию различными средствами, а обучающиеся воспринимают ее, осознают и фиксируют в памяти);

2 - репродуктивный (воспроизведение и повторение обучающимися по образцу, данному умению, определенных способов деятельности, связанной с применением полученных знаний, при этом у обучающихся формируются умения и навыки пользования знаниями).

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

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

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

Спортивное оборудование:

- мячи баскетбольные, волейбольные;
- щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны;
- сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, воланы, сетки для игры в настольный теннис, теннисные мячи, ракетки для игры в настольный теннис;
- оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений, бодибары);
- оборудование для занятий аэробикой (Степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики, фитболы);
- гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса, дорожка резиновая разметочная для прыжков и метаний;
- гранаты, стартовые колодки, эстафетные палочки, измерительная рулетка;
- оборудование необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

Технические средства обучения:

- музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений;
- электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Физическая культура 10-11классы: учебник для общеобразовательных учреждений/ (В.И. Лях, А.А. Зданевич). - 8-е издание, Москва «Просвещение», 2013. - 237 с.
2. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / (Н.В.Решетников, Ю.Л.Кислицын, Р.Л.Палтиевич, Г.И. Погодаев).-13-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 176 с.

##### **Дополнительные источники для преподавателей:**

3. Бишаева А.А. Профессионально - оздоровительная физическая культура студента. Учебное пособие. - М.: 2013
4. Миронова Т.И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодёжных групп. / Т.И. Миронова. - Кострома, 2014
5. Приказ Министерства спорта Российской Федерации от 8 июля 2014 года № 575 (с изменениями на 16 ноября 2015 года) «Об утверждении государственных требований к уровню физической подготовленности населения при выполнении нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)»
6. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)
7. Примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованная федеральным государственным автономным учреждением «федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») протокол № 3 от 21 июля 2015 г
8. Тимонин А.И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью Учебное пособие / под ред. д.п.н., проф. Н.Ф. Басова. - 3-е изд. - М. : 2013

9. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО) 43.01.09 Повар, кондитер;

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

11. Физическая культура. 1-11 классы: комплексная программа физического воспитания Ф48 учащихся В.И. Ляха, А.А. Зданевича/ авт.-сост.А.Н. Каинов. Г.И. Курьерова. - Изд. 3-е, испр. - Волгоград: Учитель, 2016. - 169 с.

#### **Интернет ресурсы:**

1. Атлетическая гимнастика <http://nashol.com/20100402317/atleticheskaya-gimnastika-bez-snaryadov-fothin-v-g-1991.html>;

2. Дыхательная гимнастика. <http://nashol.com/2015051184622/dihatelnaya-gimnastika-i-ee-vidi-fizicheskaya-kultura-chubakova-d-2014.html>;

3. Общая физическая подготовка <http://nashol.com/2015042284225/obschaya-fizicheskaya-podgotovka-znat-i-umet-grishina-u-i-2014.html>;

4. Официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации <http://minstm.gov.ru>;

5. Официальный сайт Олимпийского комитета России [www.olympic.ru](http://www.olympic.ru);

6. Педагогика физической культуры и спорта. <http://nashol.com/2015020782271/pedagogika-fizicheskoi-kulturi-i-sporta-kurs-lekicii-ucheb-posobie-yamaletdinova-g-a-2014.html>;

7. 500 техник массажа – От простых до самых сложных... [nashol.com/2011061856605..tehnik-massaja..prostih..n...;](http://nashol.com/2011061856605..tehnik-massaja..prostih..n...)

8. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы <http://www.sport.mos.ru/>;

9. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.minstm.gov.ru>;

10. Сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП- 2009) <http://goup32441.narod.ru>;

11. Спортивные игры [nashol.com](http://nashol.com) Спортивные игры, Техника, Тактика, Методика обучения;

12. Физическая культура <http://nashol.com/2015040984007/fizicheskaya-kultura-bishaeva-a-a-2012.html>;

13. Физическое упражнение как средство воспитания воли и сверхволи будущего защитника отечества. <http://nashol.com/2015080986053/fizicheskoe-uprainenie-kak-sredstvo-vospitaniva-voli-i-sverhvoli-buduschego-zaschitnika-otechestva-arutunyan-t-g-2011.html>;

14. Федеральный портал «Российское образование»<http://www.edu.ru>.

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

Контрольная оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные знания, умения)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	- реферат; - презентация; - проект

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы здорового образа жизни;</li> <li>- Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</li> <li>- Средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>- Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</li> </ul>	<p>Методы оценки результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.</li> </ul> <p><b>Спортивные игры</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка техники выполнения базовых элементов техники спортивных игр.</li> <li>- Оценка технико-тактических действий в ходе проведения игровых комбинаций, соревнований по спортивным играм.</li> <li>- Оценка выполнения обучающимся функций судьи.</li> <li>- Оценка самостоятельного проведения обучающимся фрагмента занятия с решением задачи по развитию физических качеств средствами спортивных игр.</li> </ul> <p><b>Акробатика.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка техники выполнения комбинаций и связок</li> <li>- Оценка самостоятельного проведения фрагмента занятия.</li> </ul> <p><b>Атлетическая гимнастика (юноши)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка количественных показателей при выполнении силовых упражнений на высокой перекладине, с гирей;</li> <li>- Оценка техники выполнения комплексов с отягощениями</li> <li>- Самостоятельное проведение фрагмента занятия.</li> </ul> <p><b>ОФП</b></p> <p>Оценка количественных показателей выполненных упражнений.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Челночного бега 3x10м;</li> <li>– Метания набивного мяча 1 кг;</li> <li>– Прыжка в длину с места;</li> <li>– Прыжка со скакалкой за 1 минуту;</li> </ul> <p>Подтягивания (ю);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Виса (д);</li> <li>– Подъёма туловища из положения лёжа (за 30 сек);</li> <li>– Наклона вперёд из положения сидя (см);</li> </ul> <p><b>ППФП</b></p> <p>Выполнение комплексов упражнений на развитие профессионально значимых физических качеств, комплексов производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики и коррекции</p>

	<p>нарушения опорно-двигательного аппарата, комплексов упражнений для профилактики и коррекции зрения, комплексов упражнений для профилактики и коррекции работы органов дыхания, приёмов самомассажа.</p> <p><b>Оценку уровня развития физических качеств наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</b></p> <p>Для этого проводится тестирование (в процессе обязательных аудиторных и внеаудиторных занятий, зачётов и дифференцированных зачётов).</p>
--	--

**С целью контроля и оценки результатов подготовки и учёта индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:**

- входной контроль;
- текущий контроль;
- промежуточный контроль
- итоговый контроль.

#### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в проверке уровня развития физических качеств обучающихся и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится в форме тестирования.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных домашних заданий. Текущий контроль обеспечивает для обучающихся стимулирование систематической, самостоятельной и творческой учебной деятельности; контроль и самоконтроль учебных достижений и их регулярную и объективную оценку; рациональное и равномерное распределение учебной нагрузки в течение семестра; воспитание ответственности за результаты своего учебного труда. Текущий контроль обеспечивает для преподавателей повышение эффективности различных форм учебных занятий; разработку необходимых учебно-методических материалов для учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся; непрерывное управление учебным процессом; объективность оценки учебных достижений обучающихся и своего собственного труда.

Формами текущего контроля являются:

- контроль на уровне техникума (мониторинг текущей аттестации обучающихся проводится ежемесячно);
- на учебных занятиях (тестирование, опрос).

#### **Промежуточный контроль**

Результаты промежуточного контроля используются для оценки достижений обучающихся. В конце каждого семестра выставляются оценки. Промежуточный (внутри семестровый) контроль достижений обучающихся осуществляется во время проведения зачетов, дифференцированных зачетов.

#### **Итоговый контроль**

Итоговая оценка качества подготовки выпускников осуществляется в направлении  
- оценка компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Задания для входного контроля

1. Прыжки со скакалкой;
2. Челночный бег 3x10м;
3. Подтягивания на высокой перекладине (ю), в висе лёжа на низкой перекладине

(д);

4. Бег на 2000м (д), 3000м (ю)

Задания для зачёта (1 семестр)

1. Подтягивания на высокой перекладине в висе (ю)
2. Подтягивания в висе лёжа на низкой перекладине (д)
3. Подъём туловища из положения лёжа за 1 минуту
4. Прыжок в длину с места

Задания для зачёта (2 семестр)

1. Наклон вперёд из положения стоя на гимнастической скамье
2. Челночный бег 3x10 м
3. Метание набивного мяча 1 кг

Задания для зачёта (3 семестр)

1. Прыжки со скакалкой за 1 мин
2. Прыжок в длину с места
3. Подтягивания на высокой перекладине в висе (ю)
4. Подтягивания в висе лёжа на низкой перекладине (д)

Задания для дифференцированного зачёта (4 семестр)

1. Тестовые задания для проверки знаний по учебной дисциплине
2. Прыжки со скакалкой за 1 мин
3. Челночный бег 3x10м
4. Подтягивания на высокой перекладине (ю), в висе лёжа на низкой перекладине

(д);

5. Бег на 2000м (д), 3000м (ю)

#### 4.1 Контрольные тесты для проверки уровня физической подготовленности

Вид испытания	Возраст	Нормативы					
		Юноши			Девушки		
		«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
Бег на 60м (с)	15	10,0	9,7	8,7	10,9	10,6	9,6
Бег на 100м (с)	16-17	14,6	14,3	13,8	18,0	17,6	16,3
	18-24	15,1	14,8	13,5	17,5	17,0	16,5
Бег на 2000м	15	9,55	9,30	9,00	12,10	11,40	11,00
	16-17	9,20	8,50	7,50	11,50	11,20	9,50
	18-24	-	-	-	11,35	11,15	10,30
Бег на 3000м (ю)	15	Без учёта времени			-	-	-
	16-17	15,10	14,40	13,10	-	-	-
	18-24	14,00	13,30	12,30	-	-	-
Прыжок в длину с места (см)	15	175	185	200	150	155	175
	16-17	200	210	230	160	170	185
	18-24	215	230	240	170	180	195
Прыжок в длину с разбега	15	330	350	390	280	290	330
	16-17	360	380	440	310	320	360
	18-24	380	390	430	270	290	320
Метание мяча весом 150г	15	30	35	40	18	21	26
Метание гранаты 500г (д), 700г(ю)	16-17	27	32	38	13	17	21
	18-24	33	35	37	14	17	21
Метание набивного мяча 1 кг	15	500	630	796	400	465	540
	16-17	540	700	810	410	470	560
	18-24	550	710	815	420	480	570
Подтягивание из виса на высокой перекладине (ю)	15	4	6	10	-	-	-
	16-17	8	10	13	-	-	-
	18-24	9	10	13	-	-	-
Подтягивание из виса лёжа на низкой перекладине (д)	15	-	-	-	9	11	18
	16-17	-	-	-	11	13	19
	18-24	-	-	-	10	15	20
Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа на полу	15	-	-	-	7	9	15
	16-17	-	-	-	9	10	16
	18-24	-	-	-	10	12	14
Рывок гири 16 кг (ю)	16-17	15	25	35	-	-	-
	18-24	20	30	40	-	-	-
Наклон вперёд из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье	16-17	6	8	13	7	9	16
	18-24	6	7	13	8	11	16
Наклон вперёд из положения сидя на полу с прямыми ногами	15	9	14-10	15	9	17-10	18
	16-17	9	14-10	15	9	17-10	18
	18-24	13	16-14	17	11	19-12	20
Поднимание туловища из положения лёжа на спине за 1 минуту	15	30	36	47	25	30	40
	16-17	30	40	50	20	30	40
	18-24	-	-	-	34	40	47
Челночный бег 3x10м	15	8,2	7,6-8,0	7,3	9,7	8,7-9,3	8,2
	16-17	8,2	7,6-8,0	7,3	9,7	8,7-9,3	8,2
	18-24	8,6	8,0-8,4	7,7	9,7	8,8-9,3	8,5
Прыжки со скакалкой (за 1 мин)	15	100	120	130	90	110	125
	16-17	110	115	135	100	120	135
	18-24	115	120	135	110	125	135
Приём мяча сверху (над собой)	15	5	10	15	5	10	15
	16-17	10	15	20	10	15	20
	18-24	15	20	25	15	20	25
Приём мяча снизу (над собой)	15	5	10	15	5	10	15
	16-17	10	15	20	10	15	20
	18-24	15	20	25	15	20	25

Нижняя прямая подача	15	1	2	3	1	2	3
	16-17	2	3	4	2	3	4
	18-24	3	4	5	3	4	5
Верхняя прямая подача	15	1	2	3	1	2	3
	16-17	2	3	4	2	3	4
	18-24	3	4	5	3	4	5
Бросок в кольцо после ведения (5 попыток)	15	3	4	5	2	3	4
	16-17	3	4	5	2	3	4
	18-24	3	4	5	3	4	5
Штрафной бросок в кольцо	15	1	2	3	1	2	3
	16-17	1	2	3	1	2	3
	18-24	2	3	4	2	3	4
Бег на лыжах на 3 км (мин., сек)	15	18,45	17,45	16,30	22,30	21,30	19,30
	16-17	-	-	-	19,15	18,45	17,30
	18-24	-	-	-	20,20	19,30	18,00
Бег на лыжах на 5км (мин., сек)	15	28,00	27,15	26,00	-	-	-
	16-17	25,40	25,00	23,40	-	-	-
	18-24	26,30	25,30	23,30	37,00	35,00	31,00
Кросс на 3 км по пересечённой местности (заменяет бег на лыжах)	15	Без учёта времени					
	16-17	-	-	-	Без учёта времени		
	18-24	-	-	-	Без учёта времени		
Кросс на 5км по пересечённой	16-17	Без учёта времени			-	-	-

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано  
Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_ Яковцева О.А.  
« 16 » сентября 2019 г.

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ В.В. Ульянова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественнонаучного профиля среднего профессионального образования

Код профессии: *43.01.09 Повар, кондитер.*

г. Дальнегорск, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569);
2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного «28» июня 2019 года;
3. Примерной программы, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».
4. Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчик:**

Пирогов Михаил Михайлович – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:** Яковцева Ольга Александровна, председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

на заседании цикловой методической комиссии

Протокол №1 от «16» сентября 2019 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка.....	150
Общая характеристика учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности».....	150
Место учебной дисциплины в учебном плане .....	151
Результаты освоения учебной дисциплины .....	151
Содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности».....	153
Тематический план по учебной дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности».....	158
Характеристика основных видов деятельности студентов по учебной дисциплине.....	160
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.....	162
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности».....	166

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Программа составлена на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций (авт. Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко).

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 №06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

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

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

Программа может использоваться в дополнительном профессиональном образовании, на курсах переподготовки и повышения квалификации.

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении — к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и

при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая проводится в колледже, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В связи с этим программой предусмотрено проведение в конце учебного года для обучающихся мужского пола пятидневных учебных сборов (35 часов), сочетающих разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержки в семье духовности, комфортного психологического климата.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В программе приведены два варианта примерных тематических планов для организации образовательного процесса при изучении учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» (I вариант — совместное обучение юношей и девушек, II вариант — раздельное обучение юношей и девушек) и тематический план проведения учебных сборов для юношей.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

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

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования для всех профессий и специальностей среднего профессионального образования технологического, естественнонаучного, социально-экономического и гуманитарного профилей.

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

### ***личностных:***

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

***метапредметных:***

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

***предметных:***

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность

личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения примечать 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.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

### **1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья**

*Темы изучаются с использованием методов активного обучения – проблемная лекция, метод самооценки успеваемости, интерактивный урок с применением видеоматериалов и ИКТ, интерактивная лекция с применением видеоматериала, метод «Анализа конкретной ситуации», игровое обучение, презентации.*

1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его

значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.

1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.

Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.

Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

1.5. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

1.8. Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.

### **Практические занятия**

Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.

Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

## **2. Государственная система обеспечения безопасности населения.**

*Темы изучаются с использованием методов активного обучения – проблемная лекция, метод самооценки успеваемости, интерактивный урок с применением видеоматериалов и ИКТ, интерактивная лекция с применением видеоматериала, метод «Анализа конкретной ситуации», игровое обучение, презентации.*

2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).

2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

2.4. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.

2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по

защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.

2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения

2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.

2.9. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий

2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.

### ***Практические занятия***

Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.

Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.

Изучение первичных средств пожаротушения.

Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени

### **3. Основы обороны государства и воинская обязанность**

*Темы изучаются с использованием методов активного обучения – проблемная лекция, метод самооценки успеваемости, интерактивный урок с применением видеоматериалов и ИКТ, интерактивная лекция с применением видеоматериала, метод «Анализа конкретной ситуации», игровое обучение, презентации.*

3.1. История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.

3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации

Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.

3.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.

3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.

3.5. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.

3.6. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.

3.7. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.

3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.

3.9. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и

матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.

3.10. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.

3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.

3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.

3.13. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб

#### ***Практические занятия***

Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.

Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки

#### **ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ), ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ**

- Эволюция среды обитания, переход к техносфере.
- Взаимодействие человека и среды обитания.
- Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.
- Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.
- Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.
- Факторы, способствующие укреплению здоровья.
- Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.
- Роль физической культуры в сохранении здоровья.
- Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.
- Алкоголь и его влияние на здоровье человека.
- Табакокурение и его влияние на здоровье.
- Наркотики и их пагубное воздействие на организм.
- Компьютерные игры и их влияние на организм человека.
- Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.
- Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
- Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
- Терроризм как основная социальная опасность современности.

- Космические опасности: мифы и реальность.
- Современные средства поражения и их поражающие факторы.
- Оповещение и информирование населения об опасности.
- Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.
- Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.
- МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
- Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.
- Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.
- Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.
- Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.
- Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.
- Символы воинской чести.
- Патриотизм и верность воинскому долгу.
- Дни воинской славы России.
- Города-герои Российской Федерации.
- Города воинской славы Российской Федерации.
- Профилактика инфекционных заболеваний.
- Первая помощь при острой сердечной недостаточности.
- СПИД — чума XXI века.
- Оказание первой помощи при бытовых травмах.
- Духовность и здоровье семьи.
- Здоровье родителей — здоровье ребенка.
- Формирование здорового образа жизни с пеленок.
- Как стать долгожителем?
- Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.
- Политика государства по поддержке семьи.

### **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» в пределах освоения на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС максимальная учебная нагрузка студентов составляет - 70 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия, — 70 часов; самостоятельная работа студентов — 0 час.



## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Введение</b>	<p>Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности. Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите</p>
<b>1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения</b>	<p>Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.</p> <p>Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха.</p> <p>Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя. Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</p> <p>Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.</p> <p>Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения.</p> <p>Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека. Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья</p>
<b>2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>	<p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.</p> <p>Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.</p> <p>Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС.</p> <p>Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта,</p>

	захвате в качестве заложника. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности
<b>3. Основы обороны государства и воинская обязанность</b>	<p>Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России.</p> <p>Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской. Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки.</p> <p>Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести</p>
<b>4. Основы медицинских знаний</b>	Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Характеристика основных признаков жизни. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещение кабинета основ безопасности жизнедеятельности удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02)1. Оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств
  - индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
  - учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
  - образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная
    - АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
  - образцы средств пожаротушения (СП);
  - макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
  - макет автомата Калашникова;
  - электронный стрелковый тренажер;
  - обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
  - комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
  - библиотечный фонд.

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

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-

популярной литературой и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по основам безопасности жизнедеятельности, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам)

## ЛИТЕРАТУРА

### Для студентов

1. *Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.* Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.–М., 2017
2. *Косолапова Н.В.* и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
3. *Косолапова Н.В. и др.* Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017

### Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. 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, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»
3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
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. 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.
6. 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
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

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

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

16. 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.

17. 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.

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

19. 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.

20. 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.

21. 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

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

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

24. *Митяев А.* Книга будущих командиров. — М., 2010.

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

26. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013.

#### Справочники, энциклопедии

1. *Изотова М.А., Царева Т.Б.* Полная энциклопедия орденов и медалей России. — М., 2008.

2. *Ионина Н.А.* 100 великих наград. — М., 2009.

3. *Каменев А.И.* Энциклопедия русского офицера. — М., 2008.
4. *Каторин Ю.Ф.* Танки: иллюстрированная энциклопедия. — М., 2011.
5. *Лубченков Ю.Н.* Русские полководцы. — М., 2009

#### Интернет-ресурсы

1. [www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru) (сайт МЧС РФ).
2. [www.mvd.ru](http://www.mvd.ru) (сайт МВД РФ).
3. [www.mil.ru](http://www.mil.ru) (сайт Минобороны).
4. [www.fsb.ru](http://www.fsb.ru) (сайт ФСБ РФ).
5. [www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии).
6. [www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) (BooksGid. Электронная библиотека).
7. [www.globalteka.ru/index.html](http://www.globalteka.ru/index.html) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
8. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
9. [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru) (Электронно-библиотечная система IPRbooks).
10. [www.school.edu.ru/default.asp](http://www.school.edu.ru/default.asp) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
11. [www.ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система).
12. [www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru) (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).
13. [www.monino.ru](http://www.monino.ru) (Музей Военно-Воздушных Сил).
14. [www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (Государственные символы России. История и реальность).
15. [www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература).
16. Государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» нэб.рф
17. Центр электронной доставки документов Российской государственной библиотеки [www.edd.nj](http://www.edd.nj)
18. Научная Электронная Библиотека - eLibrary.ru
19. Полнотекстовая база данных СМИ [www.polpred.com](http://www.polpred.com)
20. Университетская информационная система РОССИЯ (Интегрированная коллекция ресурсов для гуманитарных исследований [uisrussia.msu.ru](http://uisrussia.msu.ru))
21. ЭБС «ZNANIUM.COM» [www.znanium.com](http://www.znanium.com)
22. ЭБС «ТОРАИТ» [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)
23. ВЭБС Учебно-методические пособия [lib.ugtu.net](http://lib.ugtu.net)

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, фронтального, индивидуального, письменного и устного опроса, просмотра и оценки докладов, компьютерных презентаций, а также выполнение обучающимися индивидуальных заданий, проектов исследования.

Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты по учебной дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности о жизненно важной социально – нравственной позиции личности, а также как о средстве повышающем защищенность личности, общества, государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора</li> </ul>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный фронтальный и индивидуальный опрос</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основ государственной системы российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;</li> <li>- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения</li> </ul>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный фронтальный и индивидуальный опрос;</li> <li>- семинарское занятие</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности</li> </ul>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный фронтальный и индивидуальный опрос;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание распространения опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</li> <li>- знание факторов пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курение, алкоголь, наркомания и др.)</li> </ul>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный фронтальный и индивидуальный опрос;</li> <li>- проверка и оценка докладов, рефератов, компьютерных презентаций</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение применять полученные знания в области безопасности на практике проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях</li> </ul>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный фронтальный и индивидуальный опрос;</li> <li>- семинарское занятие</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основ обороны государства и воинской службы, законодательство об</li> </ul>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный фронтальный и</li> </ul>

<p>обороне государства и воинской обязанности, права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения воинской службы, уставные отношения, быт военнослужащего, порядок несения военной службы, воинские ритуалы, строевая, огневая, тактическая обстановка</p>	<p>индивидуальный опрос;</p>
<p>- знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнение с военной службы и пребывания в запасе</p>	<p>Оперативный контроль: - устный фронтальный и индивидуальный опрос; - семинарское занятие</p>
<p>Владение основами медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях, различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике</p>	<p>Оперативный контроль: - устный фронтальный и индивидуальный опрос;</p>
<p>- знание основ медицинских защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в опасных условиях и чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Оперативный контроль: - устный фронтальный и индивидуальный опрос; - проверка и оценка докладов, рефератов, компьютерных презентаций; - семинарское занятие</p>
<p>- умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники</p>	<p>Оперативный контроль: - устный фронтальный и индивидуальный опрос; - проверка и оценка докладов, рефератов, компьютерных презентаций; - семинарское занятие</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволить проверить у обучающихся не только сформированность предметных результатов, но и развитие личностных и метапредметных результатов обучения

<b>РЕЗУЛЬТАТЫ (личностные и метапредметные)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля, оценки</b>
<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 и свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа Российской Федерации, уважение государственных символов (флаг, герб, 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>- демонстрация поведения достойного гражданина России</li> </ul>	Интерпретация результатов поведения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
<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, общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;</li> <li>- готовность к служению Отечеству, его защите</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление активной гражданской позиции</li> <li>- уважение общечеловеческих и культурных ценностей</li> <li>- демонстрация готовности к исполнению воинского долга</li> </ul>	Интерпретация результатов поведения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы: своевременность постановки на воинский учет; проведение воинских сборов
<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>	Интерпретация результатов поведения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
<ul style="list-style-type: none"> <li>- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели, сотрудничать для их достижения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения;</li> <li>- сотрудничество со сверстниками и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- успешное прохождение учебной практики;</li> <li>- Участие в коллективных мероприятиях</li> </ul>

- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в общеобразовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	преподавателями при выполнении различного рода деятельности	
- готовность и способность к самообразованию, в том числе и к самообразованию на протяжении всей своей жизни, сознательное отношение к непрерывному самообразованию, как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	- демонстрация желания учиться; - сознательное отношение к продолжению образования в ВУЗе	Интерпретация результатов поведения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественного отношения	- умение ценить прекрасное	_ творческие и исследовательские проекты
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом совершенствовании, занятиях в спортивно-оздоровительных секциях, неприятие вредных привычек: курение, алкоголь, наркомания и др.;	- готовность вести здоровый образ жизни; - занятия в спортивных секциях; - забота о своем здоровье и здоровье окружающих;	- спортивно-массовые мероприятия; - Дни здоровья
- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственного так и других людей, умение оказывать первую медицинскую помощь	- оказание первой медицинской помощи	
- сформированность экологического мышления, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, приобретение опыта эколого-направленной деятельности	- экологическое мировоззрение; - знание основ рационального природопользования и охраны природы	- внеклассные мероприятия - экологические проекты
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного применения ценностей семейной жизни	- уважение к семейным ценностям	- внеклассные мероприятия, посвященные институту семьи
<b>Метапредметные результаты</b>		
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленной цели	- умение планировать собственную деятельность; осуществлять контроль и самоконтроль над своей деятельностью; - использовать все возможные ресурсы для достижения своей деятельности	- контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы

<p>- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности</p>	<p>- демонстрация способностей самостоятельно использовать необходимую информацию; - соблюдать ТБ. гигиену</p>	<p>- наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных сетях</p>
<p>- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения с учетом гражданской и нравственной ценностей</p>	<p>- демонстрация способностей самостоятельно давать оценку ситуации и находить из нее выход</p>	<p>Интерпретация результатов поведения за деятельностью обучающихся в процессе освоения программы</p>
<p>- умение определять значение и функции различных социальных институтов</p>	<p>- сформированность представлений о различных социальных институтах</p>	<p>- деловые игры</p>

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано  
Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_ Яковцева О.А.  
«16» сентября 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Ульянова В.В.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Астрономия**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
профессии естественнонаучного профиля  
среднего профессионального образования

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дальнегорск, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** среднего профессионального образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569);

2. Учебного плана профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного «28» июня 2019 года;

3. Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-  
технологический колледж»

**Разработчики:**

Малько Николай Борисович - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Яковцева Ольга Александровна, председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии  
Протокол № 1 от 16 сентября 2019 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка .....	174
Общая характеристика учебной дисциплины .....	175
Место учебной дисциплины в учебном плане .....	176
Результаты освоения учебной дисциплины.....	176
Содержание учебной дисциплины .....	177
Тематическое планирование .....	181
Характеристика основных видов деятельности студентов.....	182
Учебно-методическое и материальнотехническое обеспечение программы учебной дисциплины.....	187
Рекомендуемая литература.....	188
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины .....	191

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Астрономия» (далее — «Астрономия») предназначена для изучения астрономии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержденной Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569).

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

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления астрономии;
- обеспечение сформированности научного понимания сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- обеспечение сформированности представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- обеспечение сформированности представлений об астрономии как о части общечеловеческой культуры, о науке, позволяющей описывать и изучать реальные процессы и явления Вселенной.

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

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

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Астрономия – наука, изучающая строение и развитие космических тел, их систем и всей Вселенной.

Методы астрономических исследований очень разнообразны. Одни из них применяются при определении положения космических тел на небесной сфере, другие – при изучении их движения, третьи – при исследовании характеристик космических тел различными методами и, соответственно, с помощью различных инструментов (ведутся наблюдения Солнца, туманностей, планет, метеоров, искусственных спутников Земли и т.д.).

В колледже, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, основывается на знаниях обучающихся, полученных при изучении физики, химии, географии, математики в основной школе.

Важную роль в освоении содержания программы играют собственные наблюдения обучающихся. Специфика планирования и организации этих наблюдений определяется двумя обстоятельствами. Во-первых, они (за исключением наблюдений Солнца) должны проводиться в вечернее или ночное время. Во-вторых, объекты, природа которых изучается на том или ином занятии, могут быть в это время недоступны для наблюдений. При планировании наблюдений этих объектов, в особенности планет, необходимо учитывать условия их видимости.

При невозможности проведения собственных инструментальных наблюдений за небесными телами их можно заменить на практические задания с использованием современных информационно-коммуникационных технологий, в частности картографических сервисов и сервисов астрономического моделирования (GoogleMaps и др.).

При отборе содержания учебной дисциплины «Астрономия» использован междисциплинарный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования единой целостной естественно-научной картины мира, определяющей формирование научного мировоззрения, востребованные в жизни и в практической деятельности.

В целом учебная дисциплина «Астрономия», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение

использовать методологию научного познания для изучения окружающего мира.

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

Дисциплина «Астрономия» входит в состав предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Астрономия» в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, обязательных для освоения вне зависимости от профиля профессионального образования, получаемой профессии.

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- личностных:
  - сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
  - устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
  - умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;
- метапредметных:
  - умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
  - владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
  - умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
  - владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;
- предметных:
  - сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Введение**

Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии в развитии цивилизации. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования.

Наземные и космические телескопы, принцип их работы.

Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах. Практическое применение астрономических исследований.

История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики.

### **1. История развития астрономии**

Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма.

Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей).

Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы: виды, характеристики, назначение).

Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса).

Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).

### **Практические занятия**

Работа с ШПКЗН (определение координат звёзд и созвездий)

Решение задач на определение астрономического времени и связь его с географической долготой

С помощью картографического сервиса (GoogleMaps и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в этой области.

<https://hi-news.ru/tag/kosmos>

## **2. Устройство Солнечной системы**

Система «Земля – Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна – спутник Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы).

Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности).

Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца).

Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон – один из крупнейших астероидов этого пояса). Физические характеристики астероидов. Метеориты.

Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности.

Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Новые научные исследования Солнечной системы.

### Демонстрация

Видеоролик «Луна» <https://www.youtube.com/watch?v=gV8eT2DtP1I> GoogleMaps посещение планеты Солнечной системы.

<https://hi-news.ru/eto-interesno/v-google-maps-teper-mozhno-posetit-planetysolnechnoj-sistemy.html>

### **Практические занятия**

Используя Интернет-сервисы (GoogleMaps и прочие), посетить информационные ресурсы описывающие:

- 1) планеты Солнечной системы и систематизировать сведения об их особенностях;
- 2) международную космическую станцию и описать её устройство и назначение.

### 3. Строение и эволюция Вселенной

Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд).

Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр – светимость», соотношение «масса – светимость», вращение звезд различных спектральных классов).

Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд).

Открытие экзопланет – планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые).

Наша Галактика (состав – звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик).

Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики).

Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд.

Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет).

Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).

#### ***Практические занятия***

Используя Интернет-сервисы, посетить информационные ресурсы описывающие:

- 1) звёзды Галактики «Млечный путь» и систематизировать сведения об их особенностях;
- 2) галактики и описать их особенности.

Интерактивные экскурсии в сетевые ресурсы Интернет:

1. Живая планета.
2. Постигание космоса.

3. Самое интересное о метеоритах.
4. Обзорная экскурсия по интерактивному музею «Лунариум».
5. Теория и практика космического полета на тренажере «Союз – ТМА».

Ссылки:

[http://www. planetarium-moscow. ru/world-of-astronomy/astronomical-news/](http://www.planetarium-moscow.ru/world-of-astronomy/astronomical-news/)

[http://www. kosmo-museum. ru/static\\_pages/interaktiv](http://www.kosmo-museum.ru/static_pages/interaktiv)

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

1. Астрономия – древнейшая из наук.
2. Современные обсерватории.
3. Об истории возникновения названий созвездий и звезд.
4. История календаря.
5. Хранение и передача точного времени.
6. История происхождения названий ярчайших объектов неба.
7. Прецессия земной оси и изменение координат светил с течением времени.
8. Системы координат в астрономии и границы их применимости.
9. Античные представления философов о строении мира.
10. Современные методы геодезических измерений.
11. История открытия Плутона и Нептуна.
12. Конструктивные особенности советских и американских космических аппаратов.
13. Полеты АМС к планетам Солнечной системы.
14. Проекты по добыче полезных ископаемых на Луне.
15. Самые высокие горы планет земной группы.
16. Современные исследования планет земной группы АМС.
17. Самая тяжелая и яркая звезда во Вселенной.
18. Экзопланеты.
19. История открытия и изучения черных дыр.
20. Идеи множественности миров в работах Дж. Бруно.
21. Идеи существования внеземного разума в работах философов-космистов.
22. Проблема внеземного разума в научно-фантастической литературе.
23. Методы поиска экзопланет.
24. История радиопосланий землян другим цивилизациям.
25. История поиска радиосигналов разумных цивилизаций.
26. Методы теоретической оценки возможности обнаружения внеземных цивилизаций на современном этапе развития землян.
27. Проекты переселения на другие планеты: фантазия или осуществимая реальность.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ):

максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 32 час;

из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся – 32 часа, включая лекционные (24 часов) и практические (8 часов) занятия.

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Естественнонаучный профиль

№ п/п	Содержание обучения	Количество часов
1	Введение Входной контроль	2
2	История развития астрономии Вид контроля: тестирование, практические работы	8
3	Устройство Солнечной системы Вид контроля: тестирование, практические работы	12
4	Строение и эволюция Вселенной Вид контроля: тестирование, практические работы	10
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>зачет</b>
<b>Итого</b>		<b>32</b>

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<p>Познакомиться с предметом изучения астрономии. Определить роль астрономии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.</p> <p>Определить значение астрономии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
<b>ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ</b>	
Астрономия в древности (Аристотель, Гиппарх Никейский и Птолемей)	<p>Познакомиться с представлениями о Вселенной древних ученых.</p> <p>Определить место и значение древней астрономии в эволюции взглядов на Вселенную</p>
Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года)	<p>Использовать карту звездного неба для нахождения координат светила.</p> <p>Приводить примеры практического использования карты звездного неба</p>
Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей)	<p>Познакомиться с историей создания различных календарей. Определить роль и значение летоисчисления для жизни и деятельности человека.</p> <p>Определить значение использования календарей при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы)	<p>Познакомиться с инструментами оптической (наблюдательной) астрономии.</p> <p>Определить роль наблюдательной астрономии в эволюции взглядов на Вселенную.</p> <p>Определить взаимосвязь развития цивилизации и инструментов наблюдения.</p> <p>Определить значение наблюдений при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса)	<p>Познакомиться с историей космонавтики и проблемами освоения космоса.</p> <p>Определить значение освоения ближнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России. Определить значение знаний об освоении ближнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса)	<p>Познакомиться с проблемами освоения дальнего космоса. Определить значение освоения дальнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России. Определить значение знаний об освоении дальнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>

УСТРОЙСТВО СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ	
Происхождение Солнечной системы	<p>Познакомиться с различными теориями происхождения Солнечной системы.</p> <p>Определить значение знаний о происхождении Солнечной системы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Видимое движение планет (видимое движение и конфигурации планет)	<p>Познакомиться с понятиями «конфигурация планет», «синодический период», «сидерический период», «конфигурации планет и условия их видимости».</p> <p>Научиться проводить вычисления для определения синодического и сидерического (звездного) периодов обращения планет.</p> <p>Определить значение знаний о конфигурации планет для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Система Земля– Луна	<p>Познакомиться с системой Земля – Луна (двойная планета). Определить значение исследований Луны космическими аппаратами.</p> <p>Определить значение пилотируемых космических экспедиций на Луну.</p> <p>Определить значение знаний о системе Земля – Луна для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Природа Луны	<p>Познакомиться с физической природой Луны, строением лунной поверхности, физическими условиями на Луне.</p> <p>Определить значение знаний о природе Луны для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о природе Луны для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Планеты земной группы	<p>Познакомиться с планетами земной группы. Определить значение знаний о планетах земной группы для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о планетах земной группы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Планеты-гиганты	<p>Познакомиться с планетами-гигантами.</p> <p>Определить значение знаний о планетах-гигантах для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о планетах-гигантах для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Малые тела Солнечной системы (астероиды, метеориты, кометы, малые планеты)	<p>Познакомиться с малыми телами Солнечной системы. Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для освоения профессий и специальностей среднего</p>

	профессионального образования
Общие сведения о Солнце	<p>Познакомиться с общими сведениями о Солнце.</p> <p>Определить значение знаний о Солнце для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о Солнце для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Солнце и жизнь Земли	<p>Изучить взаимосвязь существования жизни на Земле и Солнца. Определить значение знаний о Солнце для существования жизни на Земле.</p> <p>Определить значение знаний изучения Солнца как источника жизни на Земле для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Небесная механика (законы Кеплера, открытие планет)	<p>Изучить законы Кеплера.</p> <p>Определить значение законов Кеплера для изучения небесных тел и Вселенной.</p> <p>Определить значение законов Кеплера для открытия новых планет</p>
Исследование Солнечной системы (межпланетные экспедиции, космические миссии и межпланетные космические аппараты)	<p>Познакомиться с исследованиями Солнечной системы. Определить значение межпланетных экспедиций для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение современных знаний о межпланетных экспедициях для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
<b>СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ</b>	
Расстояние до звезд	<p>Изучить методы определения расстояний до звезд. Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для изучения Вселенной.</p> <p>Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Физическая природа звезд	<p>Познакомиться с физической природой звезд.</p> <p>Определить значение знаний о физической природе звезд для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о физической природе звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Виды звезд	<p>Познакомиться с видами звезд.</p> <p>Изучить особенности спектральных классов звезд.</p> <p>Определить значение современных астрономических открытий для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для</p>

	освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Звездные системы. Экзопланеты	<p>Познакомиться со звездными системами и экзопланетами. Определить значение современных астрономических знаний о звездных системах и экзопланетах для человека.</p> <p>Определить значение этих знаний для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Наша Галактика – Млечный путь (галактический год)	<p>Познакомиться с представлениями и научными изысканиями о нашей Галактике, с понятием «галактический год».</p> <p>Определить значение современных знаний о нашей Галактике для жизни и деятельности человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Другие галактики	<p>Познакомиться с различными галактиками и их особенностями. Определить значение знаний о других галактиках для развития науки и человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Происхождение галактик	<p>Познакомиться с различными гипотезами и учениями о происхождении галактик.</p> <p>Определить значение современных астрономических знаний о происхождении галактик для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о происхождении галактик для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Эволюция галактик и звезд	<p>Познакомиться с эволюцией галактик и звезд.</p> <p>Определить значение знаний об эволюции галактик и звезд для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний об эволюции галактик и звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
Жизнь и разум во Вселенной	<p>Познакомиться с различными гипотезами о существовании жизни и разума во Вселенной.</p> <p>Определить значение изучения проблем существования жизни и разума во Вселенной для развития человеческой цивилизации. Определить значение современных знаний о жизни и разуме во Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>

<p>Вселенная сегодня: астрономические открытия</p>	<p>Познакомиться с достижениями современной астрономической науки.</p> <p>Определить значение современных астрономических открытий для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
--	---

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНОТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение программы учебной дисциплины «Астрономия» предполагает использование в колледже, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета физики, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарных правил и норм (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся<sup>1</sup>.

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-астрономов, модели и др.);
- средства информационно-коммуникационных технологий;
- 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 «Астрономия», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной и научно-популярной литературой и т. п. по разным вопросам изучения астрономии, в том числе видеоматериалами, рассказывающими о достижениях современной астрономической науки.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Астрономия» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в системе Интернет (электронные книги, практикумы, тесты и др.).

---

<sup>1</sup>См.: Письмо Минобрнауки РФ от 24 ноября 2011 г. № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Для студентов

#### Учебники

Воронцов-Вельяминов Б. А. *Астрономия. Базовый уровень. 11 класс : учебник для общеобразоват. организаций* / Б. А. Воронцов-Вельяминов, Е. К. Страут. – М. : Дрофа, 2017.

Левитан Е. П. *Астрономия. Базовый уровень. 11 класс. : учебник для общеобразоват. организаций* / Е. П. Левитан. – М. : Просвещение, 2018.

*Астрономия : учебник для проф. образоват. организаций* / [Е. В. Алексеева, П. М. Скворцов, Т. С. Фещенко, Л. А. Шестакова], под ред. Т. С. Фещенко. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.

Чаругин В. М. *Астрономия. Учебник для 10–11 классов* / В. М. Чаругин. – М. : Просвещение, 2018.

#### Учебные и справочные пособия

Куликовский П. Г. *Справочник любителя астрономии* / П. Г. Куликовский. – М. : Либроком, 2013.

*Школьный астрономический календарь. Пособие для любителей астрономии* / Московский планетарий – М., (на текущий учебный год).

#### Для внеаудиторной самостоятельной работы

«Астрономия – это здорово!» <http://menobr.ru/files/astronom2.pptx>  
<http://menobr.ru/files/blank.pdf>.

«Знаешь ли ты астрономию?» <http://menobr.ru/files/astronom1.pptx>

### Для преподавателей

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в текущей редакции).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изм. и доп. от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.).

Приказ Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 декабря 2014 г. № 1089/н.

Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613.

Письмо Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08.

Информационно-методическое письмо об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования на 2017/2018 г. – <http://www.firo.ru/>

Горелик Г. Е. Новые слова науки – от маятника Галилея до квантовой гравитации. – Библиотечка «Квант», вып. 127. Приложение к журналу «Квант», № 3/2013. – М. : Изд-во МЦНМО, 2017.

Кунаш М. А. Астрономия 11 класс. Методическое пособие к учебнику Б. А. Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута /М. А. Кунаш – М. : Дрофа, 2018.

Кунаш М. А. Астрономия. 11 класс. Технологические карты уроков по учебнику Б. А. Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута / М. А. Кунаш – Ростов н/Д : Учитель, 2018.

Левитан Е. П. Методическое пособие по использованию таблиц – [file:///G:/Астрономия/астрономиа\\_таблицу\\_методика.pdf](file:///G:/Астрономия/астрономиа_таблицу_методика.pdf)

Сурдин В. Г. Галактики / В. Г. Сурдин. – М. :Физматлит, 2013.

Сурдин В. Г. Разведка далеких планет / В. Г. Сурдин. – М. :Физматлит, 2013.

Сурдин В. Г. Астрономические задачи с решениями / В. Г. Сурдин. – Издательство ЛКИ, 2017.

### Интернет-ресурсы

Астрономическое общество. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.sai.msu.su/EAAS>

Гомулина Н. Н. Открытая астрономия / под ред. В. Г. Сурдина. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.college.ru/astronomy/course/content/index.htm> Государственный астрономический институт им. П. К. Штернберга МГУ. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.sai.msu.ru>

Институт земного магнетизма, ионосферы и распространения радиоволн им. Н. В. Пушкова РАН. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.izmiran.ru> Компетентностный подход в обучении астрономии по УМК В. М. Чаругина. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=TKNGOhR3w1s&feature=youtu.be>

Корпорация Российский учебник. Астрономия для учителей физики. Серия вебинаров.

Часть 1. Преподавание астрономии как отдельного предмета. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=YmE4YLAzB0>

Часть 2. Роль астрономии в достижении учащимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы СОО. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=gCIRXQ-qjaI>

Часть 3. Методические особенности реализации курса астрономии в урочной и внеурочной деятельности в условиях введения ФГОС СОО. [Электронный ресурс] – Режим доступа: [https://www.youtube.com/watch?v=Eaw979Ow\\_c0](https://www.youtube.com/watch?v=Eaw979Ow_c0)

Новости космоса, астрономии и космонавтики. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.astronews.ru/>

Общероссийский астрономический портал. Астрономия РФ. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://xn--80aqldeblhj0l.xn--p1ai/>

Российская астрономическая сеть. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.astronet.ru>

Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.krugosvet.ru>

Энциклопедия «Космонавтика». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cosmoworld.ru/spaceencyclopedia>

<http://www.astro.websib.ru/>

<http://www.myastronomy.ru>

<http://class-fizika.narod.ru>

<https://sites.google.com/site/astronomlevitan/plakaty>

<http://earth-and-universe.narod.ru/index.html>

<http://catalog.prosv.ru/item/28633>

<http://www.planetarium-moscow.ru/>

<https://sites.google.com/site/auastro2/levitan> <http://www.gomulina.orc.ru/>

<http://www.myastronomy.ru>

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также при выполнении обучающимися индивидуальных заданий –проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>В результате освоения дисциплины «Астрономия» обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;</li> </ul>	<p>Входной контроль: -собеседование Оперативный контроль: - тестирование, - оценка докладов, сообщений.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;</li> </ul>	<p>Оперативный контроль: - фронтальный опрос, - подготовка сообщений, - тестирование,</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;</li> </ul>	<p>Оперативный контроль: - фронтальный опрос, - подготовка сообщений, - тестирование</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии</li> </ul>	<p>Оперативный контроль: - фронтальный опрос, - подготовка сообщений, - тестирование, - письменные самостоятельные работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.</li> </ul>	<p>Оперативный контроль: - устный опрос на практических и семинарских занятиях, - тестирование, Рубежный контроль: - отчёты практических занятий</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 (личностные и метапредметные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Личностные результаты</b>		
сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;	демонстрация сформированности мировоззрения, отвечающего современным реалиям; проявление общественного сознания;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;	- проявление активной жизненной позиции; - проявление уважения к научным, национальным и культурным традициям народов мира, - уважение общечеловеческих и демократических ценностей	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, Выполнение творческих и исследовательских проектов
умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;	демонстрация знания современных достижений в области астрономии и космонавтики, осознания прикладного значения результатов астрономических исследований	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, Выполнение творческих и исследовательских проектов
<b>Метапредметные результаты</b>		
умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере	- организация самостоятельных занятий в ходе изучения общеобразовательных дисциплин; - умение планировать собственную деятельность; - осуществление контроля и корректировки своей деятельности; - использование различных ресурсов для достижения поставленных целей	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты проектных работ
владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии	- демонстрация коммуникативных способностей; - умение вести диалог, учитывая позицию других участников деятельности; - умение разрешить конфликтную ситуацию	Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы Олимпиады
умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность	- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности; - использование различных методов решения практических задач	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников. Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях

<p>владение языковыми средствами:          умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий</p>	<p>- демонстрация коммуникативных способностей;          - умение вести диалог, учитывая позицию других участников деятельности;</p>	<p>.          Семинары          Учебно-практические конференции          Конкурсы          Олимпиады</p>
--	--	--

### **САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ВНЕАУДИТОРНАЯ РАБОТА**

Видами заданий для самостоятельной (внеаудиторной) работы являются: чтение текста (учебника, доп. литературы, Интернет источников), графическое изображение плана текста, работа с нормативными документами, работа с конспектом лекций, решение задач, подготовка индивидуальных проектов, и.т.д.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано:

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ О.А.Яковцева

«16» сентября 2019 г.

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ В.В.Ульянова

«16» сентября 2019 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **УДВ.09 Родная литература**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественнонаучного профиля среднего профессионального образования

Код профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

г. Дальнегорск, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** среднего профессионального образования (утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1579);

2. Учебного плана профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого 28 июня 2019 года;

3. Примерной программы, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 382 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

4. Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчик:**

Глушан О.А., преподаватель русского языка и литературы КГА ПОУ «ДИТК»

Довгаль О.И., преподаватель русского языка и литературы КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:** Яковцева Ольга Александровна, председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от 16.09.2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	
1.1 Общая характеристика учебной дисциплины «Родная литература» (Региональная литература)	стр.4
1.2 Место учебной дисциплины в учебном плане	стр.4-5
1.3 Результаты освоения учебной дисциплины	стр.6-9
2. Содержание учебной дисциплины	стр.17-20
2.1. Тематический план	стр.10-14
2.2 Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	стр.15-16
3. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Родная литература»	
3.1. Рекомендуемая литература	стр.16-19
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	стр.19-20

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа учебной дисциплины Родная литература является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, с учётом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з), в соответствии Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259).

Программа может использоваться в дополнительном профессиональном образовании, на курсах переподготовки и повышения квалификации.

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа по курсу «Родная литература» направлена на решение важнейшей задачи современного образования – воспитание гражданина, патриота своего Отечества. Образовательные задачи курса связаны, прежде всего, с формированием умений читать, комментировать, анализировать и интерпретировать художественный текст. Родная художественная литература, как одна из форм освоения мира, отражает богатство и многообразие духовной жизни человека, влияет на формирование нравственного и эстетического чувства обучающегося. В родной литературе отражается общественная жизнь и культура России, национальные ценности и традиции, формирующие проблематику и образный мир русской литературы, её гуманизм, гражданский и патриотический пафос. Назначение курса – содействовать воспитанию эстетической культуры обучающихся, формированию интереса к чтению, освоению нравственных, гуманистических ценностей народа, расширению кругозора, развитию речи студентов.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

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

Программа предназначена для реализации среднего общего профессионального образования в пределах ОПОП с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

К моменту завершения изучения курса учащиеся овладевают эстетическими основами литературы как искусства словесного мастерства, что обеспечивает глубокое постижение произведений художественной литературы Дальнего Востока, прочное усвоение навыка филологического анализа произведения, систематизацию филологических знаний студентов.

За время изучения курса учащиеся знакомятся с малоизвестными и неизвестными произведениями русской литературы. У них складывается представление и одновременно расширяется представление о богатстве и художественных достижениях русской литературы.

В процессе отбора художественных произведений учитывались следующие критерии:

- высокие художественные достоинства,
- ориентация на возрастные особенности студентов, их способность адекватно воспринимать художественные произведения, предложенные к рассмотрению,
- отбор таких произведений, которые позволили бы освоить содержательные элементы программы, сформировать определённые знания, умения, навыки;
- подбор литературных произведений, создающих общий контекст, на основании которого формируется представление о богатстве и многообразии русской литературы Дальнего Востока, её достижениях и традициях, её роли в формировании литературного языка.

В программу включены произведения, значимые для духовного и нравственного развития студентов и соответствующие возрастным особенностям данного периода.

Обращение к произведениям дальневосточных авторов позволит сформировать у студентов представление о дальневосточной литературе как о социо-культурном феномене, жизнеспособной ветви мирового древа культуры, занимающем важное место в жизни региона и России.

Программой предусмотрено на основе заложенных в неё художественных произведений углубление знаний о литературе и специальных умений, определённых федеральным образовательным стандартом.

Содержание программы «Родная литература» направлено на достижение следующих **целей**:

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

## **Результаты освоения учебной дисциплины**

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

### ***личностных:***

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

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

-толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

-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;

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

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

-навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

-нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

-эстетическое отношение к миру;

-совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к литературе, культурам других народов;

-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 основы успешной социализации личности;

-осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

-способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

-готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

***метапредметных:***

-владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

-применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной деятельности;

-овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

-умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

***предметных:***

-сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной, 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 нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

-владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

-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 своё отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

-владение навыками анализа текста с учётом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

-сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

- понимать специфику развития, проблематики и поэтики литературы Дальнего Востока;

- читать, воспринимать, анализировать, истолковывать произведение в единстве содержания и формы на основе соотнесения личных и авторских представлений о мире и человеке;

- характеризовать приёмы и средства создания образа и образности в литературном произведении;

- характеризовать речь автора, речь рассказчика, различать голос автора и голоса персонажей в литературном произведении;

- различать приёмы эмоционального воздействия на читателя;

- характеризовать творческую манеру и стиль художников слова;

- характеризовать композицию и сюжет произведения, их роль в создании образности;

- отвечать на вопросы проблемного характера;

- давать аргументированную эстетическую оценку произведению (интерпретацию произведения в контексте художественной культуры и традиции).

В процессе обучения по данной программе учащиеся должны приобрести следующие умения и навыки:

- понимать специфику развития, проблематики и поэтики литературы Дальнего Востока;

- читать, воспринимать, анализировать, истолковывать произведение в единстве содержания и формы на основе соотнесения личных и авторских представлений о мире и человеке;

- характеризовать приёмы и средства создания образа и образности в литературном произведении;

- характеризовать речь автора, речь рассказчика, различать голос автора и голоса персонажей в литературном произведении;

- различать приёмы эмоционального воздействия на читателя;

- характеризовать творческую манеру и стиль художников слова;

- характеризовать композицию и сюжет произведения, их роль в создании образности;

- отвечать на вопросы проблемного характера;

- давать аргументированную эстетическую оценку произведению (интерпретацию произведения в контексте художественной культуры и традиции);

- создавать развёрнутые монологические высказывания на филологические темы.

Студент должен знать:

- образную природу словесного искусства;

- содержание изученных произведений;

- основные факты жизни и творчества рассматриваемых писателей и поэтов;

- основные теоретико-литературные понятия.

	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>106</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>106</b>
<b>В том числе:</b>	
<b>теоретические занятия</b>	<b>70</b>
<b>практические занятия</b>	<b>36</b>
<b>Самостоятельная учебная работа студента</b>	<b>-</b>

### Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ п/ п	Содержание обучения	Количество во часов
	<b>Введение.</b>	<b>2</b>
1	Тема №1.1. Литература Дальнего Востока.	2
	<b>Дальний Восток в русской документальной прозе XIX века.</b>	<b>8</b>
2	Тема №2.1. И.А.Гончаров. Книга очерков «Фрегат «Паллада»».	4
3	Тема №2.2. Н.М.Пржевальский. «Путешествие по Уссурийскому краю».	4
	<b>Литература Дальнего Востока первой половины XX века.</b>	<b>28</b>
5	Тема №3.1. В.К.Арсеньев. «Дерсу Узала».	8
6	Тема №3.2. Т.М.Борисов. «Сын орла».	2
7	Тема №3.3. С.В.Максимов. Очерки «На востоке. Путь на Амур».	4
8	Тема №3.4. Д.Д.Нагишкин. «Сердце Бонивура».	4
9	Тема №3.5. А.А.Вахов. «Вихрь на рассвете».	4
10	Тема №3.6. О.Шумков «Шёл парнишке в ту пору...»	2
11	Тема №3.7. М.М.Пришвин. «Женьшень».	4
	<b>Литература Дальнего Востока второй половины XX века.</b>	<b>54</b>
	Тема №4.1. Р.И.Фраерман. Повесть «Дикая собака динго, или Повесть о первой любви».	4
	Тема №4.2. Н.Д.Наволочкин. «Амурские вёрсты»	4
	Тема №4.3. В.А.Руссков. Повесть «Среди долины ровныя...»	2
	Тема №4.4. Поэты Приморского края.	3
	Тема №4.5. Эхо войны. Стихотворения дальневосточных авторов о Великой Отечественной войне.	3
	Тема №4.6. Гордиться славою своих предков Н.П.Задорнов, главы исторического романа «Амур-батюшка».	4
	Тема №4.7. Рассказы о современниках. А.В.Гребенюков. В.А.Сукачёв.	4
	Тема №4.8. Знакомство с главами повести В.Е.Ларичев. Повесть «Гайны каменной черепахи» (главы из документальной повести).	2
	Тема №4.9. Д.Б.Кимонко «Гам, где бежит Сукпай».	2
	Тема №4.10. Е.С.Сюсюркин «Золотой водопад».	4

Тема №4.11. Ю.А.Шестакова. Повесть «Трудное счастье».	4
Тема №4.12. В.М.Тыцких. Поэтические сборники «Честь флага», «Пишу тебе, любимая», «Встретимся утром». Журнал «Сихотэ-Алинь».	4
Тема №4.13. В.П.Сысоев. Повесть «Золотая Ригма» (главы из книги).	2
Тема №4.14. Г.Г.Халилецкий. Роман «Океанский проспект» (главы из произведения).	4
Тема №4.15. С.П.Кучеренко. «Когда горит тайга», «Рассказы о животных».	4
Тема №4.16. М.П.Белов. «Восьмая тайна моря» (главы из романа).	4
<b>Литература Дальнего Востока первой половины ХХI века.</b>	<b>14</b>
Тема №5.1. Ю.Мерин. Повесть «Трудное счастье». Образы героев.	2
Тема №5.2. И.У.Басаргин. «Чёрный дьявол».	4
Тема №5.3. А.Быков. «След поцелуя». Сборник рассказов. Проблемы нравственности.	2
Тема №5.4. С.В.Кабелев. «Тайна хребта Чандолаз», «Город Драконов».	4
Тема №5.5. В.В.Новик. «Есть такая профессия: Солнцу помогать!»	1
Итоговый зачёт.	1
<b>Итого</b>	<b>106</b>

*Темы изучаются с использованием методов активного обучения – проблемная лекция, метод самооценки успеваемости, интерактивный урок с применением видеоматериалов и ИКТ, интерактивная лекция с применением видеоматериала, метод «Анализа конкретной ситуации», игровое обучение, презентации*

## Содержание учебной дисциплины

### Введение.

Роль родного языка в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.

*Тема 1.1. Культурные и литературные традиции Дальнего Востока.*

Политико-экономическая и культурная жизнь Дальнего Востока. Открытие, изучение и освоение дальневосточных земель Народонаселение края. Историческая прогрессивность присоединения к России восточных окраин.

### **Практическое занятие**

Написание конспекта.

### Дальний Восток в русской документальной прозе XIX века.

*Тема 2.1. И.А.Гончаров.*

Книга очерков «Фрегат «Паллада». Слово об авторе. Впечатления Гончарова о Дальнем Востоке в художественно-путевых очерках «Фрегат Паллада». История создания дневника путешественника. Япония в середине века XIX – закрытая страна. Особенности ее отношений с другими странами.

**Практическое занятие**

Составление кроссворда.

*Тема 2.2. Н.М.Пржевальский.*

«Путешествие по Уссурийскому краю». Тема и предмет в очерке «Путешествие по Уссурийскому краю». Слово об авторе. Мастерство Н.М.Пржевальского-пейзажиста. Пейзаж, роль детали. Героический образ повествователя.

**Практическое занятие**

1)Эссе «Мысли о Н.М.Пржевальском». 2)Создание и оформление рекламы литературного произведения.

**Литература Дальнего Востока первой половины XX века.**

*Тема 3.1. В.К.Арсеньев. «ДерсуУзала» (главы).*

Анализ глав «Отъезд», «Пребывание в заливе», «Первый поход», «Наводнение» «Опасная переправа», «Водопад», «Роковой выстрел Дерсу», «Рождественские праздники», «Нападение тигра», «Смерть в лесу».

**Практическое занятие**

1)Составление характеристики литературного героя – ДерсуУзала. 2)Контрольный тест по повести В.К.Арсеньева «Дерсу Узала».

*Тема 3.2. Т.М.Борисов «Сын орла».*

Изображение жизни и быта нивхов в повести «Сын орла».Слово об авторе.Притягательная красота Дальнего Востока в повести. Детали пейзажных зарисовок и роль изобразительно-выразительных средств в них. Поэтический мир Плеуна. Образ главного героя.

**Практическое занятие**

1)Составление хронологической таблицы жизни и творческой судьбы писателя.2)Составление кластера.

*Тема 3.3. С.В.Максимов.Очерки «На востоке. Путь на Амур».*

Образ рассказчика.Художественное своеобразие очерков.

**Практическое занятие**

Составление тестовых вопросов и заданий.

*Тема3.4. Д.Д.Нагишкин. «Сердце Бонивура».*

Композиция. Система персонажей. Образ героя произведения. Речь персонажа.. Смысл заглавия. Изображение партизанского движения в Приморском крае в годы гражданской войны

*Тема 3.5. А.А.Вахов. «Вихрь на рассвете».*

Тема и идея романа. Смысл заглавия. Образ повествователя.Характеристика героев произведения.

*Тема 3.6.Дальнегорск, овеванный партизанской славой О. Шумков «Шёл парнишке в ту пору...»*

Композиция повести. Система персонажей. Образ героя произведения. Речь персонажа. Смысл заглавия. Изображение партизанского движения в Дальнегорском районе в годы гражданской войны

**Практическое занятие**

Характеристика героя

Тема 3.7. М.М.Пришвин. «Женьшень».

Художественное своеобразие философской сказки. Предыстория героя сказки. Эффект исповедальности и достоверности свершающейся на наших глазах истории человеческого «я». Образ рассказчика.

**Литература Дальнего Востока второй половины XX века**

Тема 4.1. Р.И.Фраерман. Повесть «Дикая собака динго, или Повесть о первой любви».

Лирическая повесть. Композиция. Система персонажей. Образ героини произведения. Речь персонажа. Пейзаж. Афоризмы. Смысл заглавия.

**Практическое занятие**

1) Составление хронологической таблицы жизни и творческой судьбы писателя.  
2) Составление характеристики героев. 3) Развёрнутый ответ на вопрос «Почему Р.И.Фраермана называли человеком без предрассудков?»

Тема 4.2. Н.Д.Наволочкин. «Амурские версты».

Тема и идея романа. Смысл заглавия. Образ повествователя. Характеристика героев произведения.

**Практическое занятие**

1) Составление тестовых вопросов по материалам жизни и творческой судьбы писателя. 2) Составление понятийного словаря.

Тема 4.3. В.А.Руссков. Повесть «Среди долины ровныя».

Тема и идея повести. Образ повествователя.

**Практическое занятие**

Составление кроссворда по материалам жизни и творческой судьбы литератора.

Тема 4.4. Поэты Приморского края.

Поэты родного Приморского края и Дальнегорска.

**Практическое занятие**

Выразительное чтение стихотворений.

Тема 4.5. Эхо войны. Стихотворения дальневосточных авторов о Великой Отечественной войне.

В.Афанасьев, Г.Корешов, Г.Кравченко, Е.Л.Рачков. Историческая память. Художественное обобщение. Авторское отношение. Тема, идея, настроения стихотворений.

**Практическое занятие**

1) Анализ стихотворений о войне. 2) Оформление литературной открытки.

Тема 4.6. Гордиться славою своих предков. Н.П.Задорнов, главы исторического романа «Амур-батюшка».

Тема и идея романа. Смысл заглавия. Образ повествователя. Характеристика героев произведения. Освоение переселенцами амурских земель. Трудности быта. Человеческие отношения, любовь.

**Практическое занятие**

- 1) Составление хронологической таблицы жизни и творческой судьбы писателя.
- 2) Сравнительные характеристики героев.

*Тема 4.7. Рассказы о современниках. А.В.Гребенюков. В.А.Сукачѳв.*

А.В.Гребенюков. Рассказы «Собака», «Пошутили». Нравственные категории. Сострадание. В.А.Сукачѳв. Рассказ «В той стороне, где жизнь и солнце». Авторская позиция. Смысл названия произведения.

**Практическое занятие**

- 1) Выразительное чтение рассказов по ролям.
- 2) Отзыв по прочитанным рассказам.

*Тема 4.8. В.Е.Ларичев. Повесть «Тайны каменной черепахи» (главы из документальной повести).*

Знакомство с главами повести. Определение особенностей документальной повести.

**Практическое занятие**

- 1) Анализ эпизода.
- 2) Оформление постера «Покатай нас, каменная черепаха!»

*Тема 4.9. Д.Б. Кимонко «Там, где бежит Сукпай».*

Проблематика и образный мир повести. История жизни удэгейского этноса на протяжении нескольких десятилетий XX века. Быт и нравы народа, его верования, занятия и обычаи, его нравственный облик и беспримерное трудолюбие

*Тема 4.10 Е.С.Сюсюркин «Золотой водопад».*

*Слово описателя. Мифы и легенды Приморского края*

*Тема 4.10. Ю.А.Шестакова. Повесть «Трудное счастье».*

Роль речевых характеристик. Образ повествователя в произведении. Характеристика героев произведения.

**Практическое занятие**

- 1) Составление кроссворда.
- 2) Составление кластера.

*Тема 4.10. В.П.Сысоев. Повесть «Золотая Ригма» (главы из книги).*

Бесконечная любовь автора к живому миру. Роль пейзажа в описании истории тигрицы.

**Практическое занятие**

Эссе «Что значит любить природу?»

**Литература Дальнего Востока первой половины XXI века**

*Тема 5.1. Ю.Н.Меринов. Повесть «Трудное счастье».*

Образы героев. Чтение глав, беседа о преодолении поворотов судьбы в поисках счастья.

**Практическое занятие**

- 1) Создание презентации по материалам жизни и творчества писателя.
- 2) Развёрнутый ответ на вопрос «Бывает ли счастье не трудным?»

*Тема 5.2. И.У.Басаргин. «Чёрный дьявол».*

История создания. Чтение глав, анализ текста.

**Практическое занятие**

1) Составление тестовых вопросов по материалам жизни и творческой судьбы писателя. 2) Развёрнутый ответ на вопрос.

*Тема 5.3. А.Быков. «След поцелуя». Сборник рассказов.*

Проблемы нравственности. Беседа и дискуссия по нравственным проблемам.

**Практическое занятие**

Написание синквейна.

*Тема 5.4. С.В.Кабелев. «Тайна хребта Чандолаз», «Город Драконов».*

Образы героев. Чтение глав. Человеческие отношения. История, запечатлённая в природе.

**Практическое занятие.**

Литературный марафон «По страницам книг С.В.Кабелева».

*Тема 5.5. В.В.Новик. «Есть такая профессия: Солнцу помогать!»*

Художественное своеобразие. Авторская позиция. Тема, идея, лирические герои стихотворений.

**Практическое занятие**

1) Написание вопросов для интервью с поэтом. 2) Анализ стихотворения.

Темы изучаются с использованием методов активного обучения – проблемной лекции, метода самооценки успеваемости, интерактивного урока с применением видеоматериалов и ИКТ, интерактивной лекции с применением видеоматериала, метода «Анализа конкретной ситуации», игрового обучения, презентации.

**Характеристика основных видов деятельности студентов на уровне учебных действий**

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебной деятельности)
Дальний Восток в русской документальной прозе XIX века.	Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование;

	написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание.
Литература Дальнего Востока первой половины XX века.	Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения.
Литература Дальнего Востока второй половины XX века.	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемный вопрос.
Литература Дальнего Востока первой половины XXI века.	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения.

### **ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ, СООБЩЕНИЙ**

1. А.П.Чехов «Остров Сахалин» Особенности жанра произведения (художественно-путевой очерк).
2. Развитие дальневосточной литературы в конце XIX-начале XX вв.
3. Первые поэты Приморского края.
4. Дальневосточная литература в годы войны и послевоенный период.
5. П.С.Комаров. Патриотическая поэзия о родном крае.
6. С.А.Смоляков. Традиционные образы в поэзии дальневосточника.
7. Тема «малой родины» в творчестве Дальневосточных писателей.
8. В.Сысоев «В северных джунглях», «Удивительные звери». Мир дальневосточной тайги на страницах произведений.
9. С.Кучеренко «Звери у себя дома», «Корень жизни». Размышления о тесной связи человека с природой.
10. Культурная атмосфера и новые тенденции в литературе Дальнего Востока 1980-ых – 1990-ых гг.
11. Лирический герой в поэзии В.К.Рудомина.

12. Традиции и новаторство в поэзии В.Афанасьева.
13. Жанровое своеобразие романа А.М.Бачурина «Апостол Америки в Сибири».
14. Современная литературная ситуация на Дальнем Востоке.
15. Проза. Поэзия. Обзор журнала «Дальний Восток».
16. Дальневосточная тема в творчестве К.М.Станюковича. Владивостокские страницы жизни и творчества.
17. Первые поэты Приморья: морской офицер Павел Гомзяков. Основные мотивы поэзии.
18. В.Пикуль. Жизнь и творчество.

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Родная литература»**

Реализация программы дисциплины «Родная литература» требует наличия учебного кабинета.

*Оборудование учебного кабинета:*

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- рабочая программа учебной дисциплины «Родная литература»;
- сборники практических занятий;

*Технические средства обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по литературе, рекомендованные или иные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В процессе освоения программы учебной дисциплины «Родная литература» обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по литературе, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.)

## Рекомендуемая литература

### Для студентов

*Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др.* Литература. практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014.

*Сухих И.Н.* Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.

*Сухих И.Н.* Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. —

Литература: Практикум: учеб. пособие для студ. сред. проф. уч. заведений / Под ред. Г. А. Обернихиной. — М.: Академия, 2006. — 272 с.

Литература: учебник для студ. сред. проф. уч. заведений / Под ред. Г. А. Обернихиной. — М.: Академия, 2006. — 656 с.

Соколов А.Г. История русской литературы конца 19 – начала 20 века: Учеб. – 4 – е изд., доп., перераб. – М.: ВШ, Академия, 2000. – 432 с.

М., 2014

### Для преподавателей

1. Закон Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от

2. № 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

3. № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016)

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413».

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

6. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)

7.. Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии: Активное обучение: учеб. Пособие. – М.: 2013

8.. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1/ [Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под ред. Г.А. Обернихиной. - 6-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 384 с.

9. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2/ [Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под ред. Г.А. Обернихиной. - 6-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 400 с.

10. Литература: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1/ [Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под ред. Г.А. Обернихиной. - 6-изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 352 с.

### **Интернет-ресурсы**

1. [www.eor.it.ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).
2. [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).
3. [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).
4. [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»).
5. [www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) (Справочная служба русского языка). [www.slovari.ru/dictsearch](http://www.slovari.ru/dictsearch) (Словари.ру).
6. [www.gramota.ru/class/coach/tbgramota](http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota) (Учебник граммот).
7. [www.grammar.ru](http://www.grammar.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).
8. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
9. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [www.biblioclub.r](http://www.biblioclub.r)

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, письменного и устного опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также выполнения и защиты исследовательского проекта.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины «Родная литература»:	
сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним	Текущий контроль: - устный фронтальный и индивидуальный опрос; - оценка информационных сообщений, презентаций.
сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений	Текущий контроль: - устный фронтальный и индивидуальный опрос; Тематический контроль: - проведение практических работ. Итоговый контроль – зачёт.
владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью	Текущий контроль: устный фронтальный и индивидуальный опрос.
владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации	Тематический контроль: - проведение практических работ. Текущий контроль: - устный фронтальный и индивидуальный опрос; Итоговый контроль – зачет.
владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;	Тематический контроль: - проведение практических работ Текущий контроль: - проверка и оценка конспектов, докладов, сочинений, эссе.
знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историкокультурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры	Текущий контроль: - устный фронтальный и индивидуальный опрос. Тематический контроль: - проведение практических работ. Итоговый контроль – зачет
сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный	Тематический контроль: - проведение практических работ.

контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;	Текущий контроль: - устный фронтальный и индивидуальный опрос;
способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;	Текущий контроль: - устный фронтальный и индивидуальный опрос; Тематический контроль: - проведение практических работ. Итоговый контроль – комплексный зачет
владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;	Тематический контроль: - проведение практических работ
сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы	Текущий контроль: - устный фронтальный и индивидуальный опрос

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано  
Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_ О.А. Яковцева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ В.В. Ульянова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**УДВ.10 Химия**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественнонаучного профиля среднего профессионального образования

Код профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

г. Дальнегорск, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

9. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569);
10. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 28 июня 2019 года;
11. Примерной программы, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 385 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».
12. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Иванова Анастасия Игоревна – преподаватель биологии, химии и экологии

**Рецензент:** Яковцева О. А. , председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_\_\_» сентября 2019 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	217
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ».....	219
МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.....	221
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	223
СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	225
ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.....	243
ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ.....	244
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ».....	246
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	250
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.....	250

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. №2/16-з), в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

— развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

— приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

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

Программа учебной дисциплины «Химия» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, осваиваемой профессии.

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

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учитывалась объективная реальность — небольшой объем часов, отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем, чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

Реализация дедуктивного подхода к изучению химии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация и др.

Изучение химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования химия изучается более углубленно как профильная учебная дисциплина.

Специфика изучения химии при овладении профессиями естественнонаучного профиля отражена в каждой теме раздела «Содержание учебной дисциплины» в рубрике «Профильные и профессионально значимые элементы содержания». Этот компонент реализуется при индивидуальной самостоятельной работе обучающихся (написании рефератов, подготовке сообщений, защите проектов), в процессе учебной деятельности под руководством преподавателя (выполнении химического эксперимента — лабораторных опытов и практических работ, решении практико-ориентированных расчетных задач и т.д.).

В процессе изучения химии теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить

безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве.

Для организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов, овладевающих профессиями СПО естественнонаучного профиля профессионального образования, представлен примерный перечень рефератов (докладов), индивидуальных проектов.

В процессе изучения химии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Химия» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования,

для профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

#### 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

- **предметных:**

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Моделирование химических процессов. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО технического профиля профессионального образования.

### 1. Общая и неорганическая химия

#### 1.1. Основные понятия и законы химии

**Основные понятия химии.** Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества.

**Основные законы химии.** Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия из него.

Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе.

#### *Демонстрации*

Модели атомов химических элементов.

Модели молекул простых и сложных веществ (шаростержневые и Стюарта— Бриглеба).

Коллекция простых и сложных веществ.

Некоторые вещества количеством 1 моль.

Модель молярного объема газов.

Аллотропия фосфора, кислорода, олова.

#### *Профильные и профессионально значимые элементы содержания.*

Аллотропные модификации углерода (алмаз, графит), кислорода (кислород, озон), олова (серое и белое олово). Понятие о химической технологии, биотехнологии и нанотехнологии.

## ***1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева и строение атома***

**Периодический закон Д. И. Менделеева.** Открытие Д.И.Менделеевым Периодического закона. Периодический закон в формулировке Д.И.Менделеева.

Периодическая таблица химических элементов — графическое отображение периодического закона. Структура периодической таблицы: периоды (малые и большие), группы (главная и побочная).

***Строение атома и Периодический закон Д.И.Менделеева.*** Атом — сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны) и электронная оболочка. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов. Особенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов). Понятие об орбиталях. s-, p- и d-орбитали. Электронные конфигурации атомов химических элементов.

Современная формулировка Периодического закона. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

### ***Демонстрации***

Различные формы Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева.

Динамические таблицы для моделирования Периодической системы.

Электризация тел и их взаимодействие.

### ***Лабораторный опыт***

Моделирование построения Периодической таблицы химических элементов.

### ***Профильные и профессионально значимые элементы содержания.***

Радиоактивность. Использование радиоактивных изотопов в технических целях. Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.

Моделирование как метод прогнозирования ситуации на производстве.

### **1.3. Строение вещества**

**Ионная химическая связь.** Катионы, их образование из атомов в результате процесса окисления. Анионы, их образование из атомов в результате процесса восстановления. Ионная связь как связь между катионами и анионами за счет электростатического притяжения. Классификация ионов: по составу, знаку заряда, наличию гидратной оболочки. Ионные кристаллические решетки. Свойства веществ с ионным типом кристаллической решетки.

**Ковалентная химическая связь.** Механизм образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Электроотрицательность. Ковалентные полярная и неполярная связи. Кратность ковалентной связи. Молекулярные и атомные кристаллические решетки. Свойства веществ с молекулярными и атомными кристаллическими решетками.

**Металлическая связь.** Металлическая кристаллическая решетка и металлическая химическая связь. Физические свойства металлов.

**Агрегатные состояния веществ и водородная связь.** Твердое, жидкое и газообразное состояния веществ. Переход вещества из одного агрегатного состояния в другое. Водородная связь.

**Чистые вещества и смеси.** Понятие о смеси веществ. Гомогенные и гетерогенные смеси. Состав смесей: объемная и массовая доли компонентов смеси, массовая доля примесей.

**Дисперсные системы.** Понятие о дисперсной системе. Дисперсная фаза и дисперсионная среда. Классификация дисперсных систем. Понятие о коллоидных системах.

#### ***Демонстрации***

Модель кристаллической решетки хлорида натрия.

Образцы минералов с ионной кристаллической решеткой: кальцита, галита.

Модели кристаллических решеток «сухого льда» (или йода), алмаза, графита (или кварца).

Приборы на жидких кристаллах. Образцы различных дисперсных систем: эмульсий, суспензий, аэрозолей, гелей и золей.

Коагуляция.

Синерезис.

Эффект Тиндаля.

### ***Лабораторные опыты***

Приготовление суспензии карбоната кальция в воде.

Получение эмульсии моторного масла.

Ознакомление со свойствами дисперсных систем.

### ***Профильные и профессионально значимые элементы содержания.***

Полярность связи и полярность молекулы. Конденсация. Текучесть. Возгонка. Кристаллизация. Сублимация и десублимация. Аномалии физических свойств воды. Жидкие кристаллы. Минералы и горные породы как природные смеси. Эмульсии и суспензии. Золи (в том числе аэрозоли) и гели. Коагуляция. Синерезис.

## ***1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация***

**Вода. Растворы. Растворение.** Вода как растворитель. Растворимость веществ. Насыщенные, ненасыщенные, пересыщенные растворы. Зависимость растворимости газов, жидкостей и твердых веществ от различных факторов.

Массовая доля растворенного вещества.

**Электролитическая диссоциация.** Электролиты и неэлектролиты. Электролитическая диссоциация. Механизмы электролитической диссоциации для веществ с различными типами химической связи. Гидратированные и негидратированные ионы. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Основные положения теории электролитической диссоциации. Кислоты, основания и соли как электролиты.

### ***Демонстрации***

Растворимость веществ в воде.

Собирание газов методом вытеснения воды.

Растворение в воде серной кислоты и солей аммония.

Образцы кристаллогидратов.

Изготовление гипсовой повязки.

Испытание растворов электролитов и неэлектролитов на предмет диссоциации.

Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от разбавления раствора.

Движение окрашенных ионов в электрическом поле.

Приготовление жесткой воды и устранение ее жесткости.

Иониты.

Образцы минеральных вод различного назначения.

### ***Практическое занятие***

Приготовление раствора заданной концентрации.

### ***Профильные и профессионально значимые элементы содержания.***

Растворение как физико-химический процесс. Тепловые эффекты при растворении. Кристаллогидраты. Решение задач на массовую долю растворенного вещества. Применение воды в технических целях. Жесткость воды и способы ее устранения. Минеральные воды.

## ***1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства***

**Кислоты и их свойства.** Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации. Особенности взаимодействия концентрированной серной и азотной кислот с металлами. Основные способы получения кислоты.

**Основания и их свойства.** Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в

свете теории электролитической диссоциации. Разложение нерастворимых в воде оснований. Основные способы получения оснований.

**Соли и их свойства.** Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основные. Химические свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей.

Гидролиз солей.

**Оксиды и их свойства.** Солеобразующие и несолеобразующие оксиды. Основные, амфотерные и кислотные оксиды. Зависимость характера оксида от степени окисления образующего его металла. Химические свойства оксидов. Получение оксидов.

### ***Демонстрации***

Взаимодействие азотной и концентрированной серной кислот с металлами.

Горение фосфора и растворение продукта горения в воде.

Получение и свойства амфотерного гидроксида.

Необратимый гидролиз карбида кальция.

Обратимый гидролиз солей различного типа.

### ***Лабораторные опыты***

Испытание растворов кислот индикаторами.

Взаимодействие металлов с кислотами.

Взаимодействие кислот с оксидами металлов.

Взаимодействие кислот с основаниями.

Взаимодействие кислот с солями.

Испытание растворов щелочей индикаторами.

Взаимодействие щелочей с солями.

Разложение нерастворимых оснований.

Взаимодействие солей с металлами.

Взаимодействие солей друг с другом.

Гидролиз солей различного типа.

***Профильные и профессионально значимые элементы содержания.***

Правила разбавления серной кислоты. Использование серной кислоты в промышленности. Едкие щелочи, их использование в промышленности. Гашеная и негашеная известь, их применение в строительстве. Гипс и алебастр, гипсование.

Понятие о pH раствора. Кислотная, щелочная, нейтральная среда растворов.

***1.6. Химические реакции***

**Классификация химических реакций.** Реакции соединения, разложения, замещения, обмена. Каталитические реакции. Обратимые и необратимые реакции. Гомогенные и гетерогенные реакции. Экзотермические и эндотермические реакции. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения.

**Окислительно-восстановительные реакции.** Степень окисления. Окислитель и восстановление. Восстановитель и окисление. Метод электронного баланса для составления уравнений окислительно-восстановительных реакций.

**Скорость химических реакций.** Понятие о скорости химических реакций. Зависимость скорости химических реакций от различных факторов: природы реагирующих веществ, их концентрации, температуры, поверхности соприкосновения и использования катализаторов.

**Обратимость химических реакций.** Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие и способы его смещения.

***Демонстрации***

Примеры необратимых реакций, идущих с образованием осадка, газа или воды.

Зависимость скорости реакции от природы реагирующих веществ.

Взаимодействие растворов серной кислоты с растворами тиосульфата натрия различной концентрации и температуры.

Модель кипящего слоя.

Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы.

Модель электролизера.

Модель электролизной ванны для получения алюминия.

Модель колонны синтеза аммиака.

### ***Лабораторные опыты***

Реакция замещения меди железом в растворе медного купороса.

Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды.

Зависимость скорости взаимодействия соляной кислоты с металлами от их природы.

Зависимость скорости взаимодействия цинка с соляной кислотой от ее концентрации.

Зависимость скорости взаимодействия оксида меди (II) с серной кислотой от температуры.

### ***Профильные и профессионально значимые элементы содержания.***

Понятие об электролизе. Электролиз расплавов. Электролиз растворов. Электролитическое получение алюминия. Практическое применение электролиза. Гальванопластика. Гальваностегия. Рафинирование цветных металлов.

Катализ. Гомогенные и гетерогенные катализаторы. Промоторы. Каталитические яды. Ингибиторы.

Производство аммиака: сырье, аппаратура, научные принципы.

## ***1.7. Металлы и неметаллы***

**Металлы.** Особенности строения атомов и кристаллов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам. Химические свойства металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Металлотермия.

Общие способы получения металлов. Понятие о металлургии.  
 Пирометаллургия, гидрометаллургия и электрометаллургия. Сплавы черные и цветные.

**Неметаллы.** Особенности строения атомов. Неметаллы — простые вещества. Зависимость свойств галогенов от их положения в периодической системе. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов в зависимости от их положения в ряду электроотрицательности.

### *Демонстрации*

Коллекция металлов.

Взаимодействие металлов с неметаллами (железа, цинка и алюминия с серой, алюминия с йодом, сурьмы с хлором, горение железа в хлоре).

Горение металлов.

Алюминотермия.

Коллекция неметаллов.

Горение неметаллов (серы, фосфора, угля).

Вытеснение менее активных галогенов из растворов их солей более активными галогенами.

Модель промышленной установки для производства серной кислоты.

Модель печи для обжига известняка.

Коллекции продукции силикатной промышленности (стекла, фарфора, фаянса, цемента различных марок и др.).

### *Лабораторные опыты*

Закалка и отпуск стали.

Ознакомление со структурами серого и белого чугуна.

Распознавание руд железа.

### *Практические занятия*

Получение, собирание и распознавание газов.

Решение экспериментальных задач.

### *Профильные и профессионально значимые элементы содержания.*

Коррозия металлов: химическая и электрохимическая. Зависимость скорости

коррозии от условий окружающей среды. Классификация коррозии металлов по различным признакам. Способы защиты металлов от коррозии.

Производство чугуна и стали.

Получение неметаллов фракционной перегонкой жидкого воздуха и электролизом растворов или расплавов электролитов.

Силикатная промышленность. Производство серной кислоты.

## **2. Органическая химия**

### ***2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений***

**Предмет органической химии.** Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических веществ с неорганическими.

Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности.

**Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова.** Основные положения теории химического строения. Изомерия и изомеры. Химические формулы и модели молекул в органической химии.

**Классификация органических веществ.** Классификация веществ по строению углеродного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомология. Начала номенклатуры IUPAC.

**Классификация реакций в органической химии.** Реакции присоединения (гидрирования, галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации). Реакции отщепления (дегидрирования, дегидрогалогенирования, дегидратации). Реакции замещения. Реакции изомеризации.

#### ***Демонстрации***

Модели молекул гомологов и изомеров органических соединений. Качественное обнаружение углерода, водорода и хлора в молекулах органических соединений.

***Лабораторный опыт***

Изготовление моделей молекул органических веществ.

***Профильные и профессионально значимые элементы содержания.***

Понятие о субстрате и реагенте. Реакции окисления и восстановления органических веществ. Сравнение классификации соединений и классификации реакций в неорганической и органической химии.

***2.2. Углеводороды и их природные источники***

**Алканы.** Алканы: гомологический ряд, изомерия и номенклатура алканов. Химические свойства алканов (метана, этана): горение, замещение, разложение, дегидрирование. Применение алканов на основе свойств.

**Алкены.** Этилен, его получение (дегидрированием этана, деполимеризацией полиэтилена). Гомологический ряд, изомерия, номенклатура алкенов. Химические свойства этилена: горение, качественные реакции (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия), гидратация, полимеризация. Применение этилена на основе свойств.

**Диены и каучуки.** Понятие о диенах как углеводородах с двумя двойными связями. Сопряженные диены. Химические свойства бутадиена-1,3 и изопрена: обесцвечивание бромной воды и полимеризация в каучуки. Натуральный и синтетические каучуки. Резина.

**Алкины.** Ацетилен. Химические свойства ацетилена: горение, обесцвечивание бромной воды, присоединений хлороводорода и гидратация. Применение ацетилена на основе свойств. Межклассовая изомерия с алкадиенами.

**Арены.** Бензол. Химические свойства бензола: горение, реакции замещения (галогенирование, нитрование). Применение бензола на основе свойств.

**Природные источники углеводородов.** Природный газ: состав, применение в качестве топлива.

Нефть. Состав и переработка нефти. Перегонка нефти. Нефтепродукты.

### ***Демонстрации***

Горение метана, этилена, ацетилен.

Отношение метана, этилена, ацетилен и бензола к растворам перманганата калия и бромной воде.

Получение этилена реакцией дегидратации этанола, ацетилен — гидролизом карбида кальция.

Разложение каучука при нагревании, испытание продуктов разложения на непредельность.

Коллекция образцов нефти и нефтепродуктов.

Коллекция «Каменный уголь и продукция коксохимического производства».

### ***Лабораторные опыты***

Ознакомление с коллекцией образцов нефти и продуктов ее переработки.

Ознакомление с коллекцией каучуков и образцами изделий из резины.

### ***Профильные и профессионально значимые элементы содержания.***

Правило В.В.Марковникова. Классификация и назначение каучуков.

Классификация и назначение резин. Вулканизация каучука.

Получение ацетилен пиролизом метана и карбидным способом.

Реакция полимеризации винилхлорида. Поливинилхлорид и его применение.

Тримеризация ацетилен в бензол.

Понятие об экстракции. Восстановление нитробензола в анилин.

Гомологический ряд аренов. Тoluол. Нитрование toлуола. Тротил.

Основные направления промышленной переработки природного газа.

Попутный нефтяной газ, его переработка.

Процессы промышленной переработки нефти: крекинг, риформинг.

Октановое число бензинов и цетановое число дизельного топлива.

Коксохимическое производство и его продукция.

### **2.3. Кислородсодержащие органические соединения**

**Спирты.** Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах. Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств. Алкоголизм, его последствия для организма человека и предупреждение.

Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина.

**Фенол.** Физические и химические свойства фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола: взаимодействие с гидроксидом натрия и азотной кислотой. Применение фенола на основе свойств.

**Альдегиды.** Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная. Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств.

**Карбоновые кислоты.** Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой.

**Сложные эфиры и жиры.** Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств.

Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла.

**Углеводы.** Углеводы, их классификация: моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза) и полисахариды (крахмал и целлюлоза).

Глюкоза — вещество с двойственной функцией — альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы: окисление в глюконовую кислоту, восстановление в сорбит, спиртовое брожение. Применение глюкозы на основе свойств.

Значение углеводов в живой природе и жизни человека. Понятие о реакциях поликонденсации и гидролиза на примере взаимопревращений: глюкоза  $\leftrightarrow$  полисахарид.

### ***Демонстрации***

Окисление спирта в альдегид.

Качественные реакции на многоатомные спирты.

Растворимость фенола в воде при обычной температуре и нагревании.

Качественные реакции на фенол.

Реакция серебряного зеркала альдегидов и глюкозы.

Окисление альдегидов и глюкозы в кислоту с помощью гидроксида меди (II). Качественная реакция на крахмал. Коллекция эфирных масел.

### ***Лабораторные опыты***

Растворение глицерина в воде и взаимодействие с гидроксидом меди (II).

Свойства уксусной кислоты, общие со свойствами минеральных кислот.

Доказательство неопределенного характера жидкого жира.

Взаимодействие глюкозы и сахарозы с гидроксидом меди (II).

Качественная реакция на крахмал.

***Профильные и профессионально значимые элементы содержания.***

Метиловый спирт и его использование в качестве химического сырья.

Токсичность метанола и правила техники безопасности при работе с ним. Этиленгликоль и его применение. Токсичность этиленгликоля и правила техники безопасности при работе с ним.

Получение фенола из продуктов коксохимического производства и из бензола.

Поликонденсация формальдегида с фенолом в фенолоформальдегидную смолу. Ацетальдегид. Понятие о кетонах на примере ацетона. Применение ацетона в технике и промышленности.

Многообразие карбоновых кислот (щавелевой кислоты как двухосновной, акриловой кислоты как непредельной, бензойной кислоты как ароматической).

Пленкообразующие масла. Замена жиров в технике непищевым сырьем. Синтетические моющие средства.

Молочнокислородное брожение глюкозы. Кисломолочные продукты. Силосование кормов. Нитрование целлюлозы. Пироксилин.

#### ***2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры***

**Амины.** Понятие об аминах. Алифатические амины, их классификация и номенклатура. Анилин как органическое основание. Получение анилина из нитробензола. Применение анилина на основе свойств.

**Аминокислоты.** Аминокислоты как амфотерные дифункциональные органические соединения. Химические свойства аминокислот: взаимодействие с щелочами, кислотами и друг с другом (реакция поликонденсации). Пептидная связь и полипептиды. Применение аминокислот на основе свойств.

**Белки.** Первичная, вторичная, третичная структуры белков. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, цветные реакции. Биологические функции белков.

**Полимеры.** Белки и полисахариды как биополимеры.

**Пластмассы.** Получение полимеров реакцией полимеризации и поликонденсации. Термопластичные и терморезистивные пластмассы. Представители пластмасс.

**Волокна, их классификация.** Получение волокон. Отдельные представители химических волокон.

### *Демонстрации*

Взаимодействие аммиака и анилина с соляной кислотой.

Реакция анилина с бромной водой.

Доказательство наличия функциональных групп в растворах аминокислот.

Растворение и осаждение белков.

Цветные реакции белков.

Горение птичьего пера и шерстяной нити.

### *Лабораторные опыты*

Растворение белков в воде.

Обнаружение белков в молоке и мясном бульоне.

Денатурация раствора белка куриного яйца спиртом, растворами солей тяжелых металлов и при нагревании.

### *Практические занятия*

Решение экспериментальных задач на идентификацию органических соединений.

Распознавание пластмасс и волокон.

### *Профильные и профессионально значимые элементы содержания.*

Аминокапроновая кислота. Капрон как представитель полиамидных волокон. Использование гидролиза белков в промышленности. Поливинилхлорид, политетрафторэтилен (тефлон). Фенолоформальдегидные пластмассы. Целлулоид. Промышленное производство химических волокон.

### *Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов*

— Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.

— Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.

— Современные методы обеззараживания воды.

— Аллотропия металлов.

— Жизнь и деятельность Д.И.Менделеева.

— «Периодическому закону будущее не грозит разрушением...»

— Синтез 114-го элемента — триумф российских физиков-ядерщиков.

— Изотопы водорода.

— Использование радиоактивных изотопов в технических целях.

— Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.

— Плазма — четвертое состояние вещества.

— Аморфные вещества в природе, технике, быту.

— Охрана окружающей среды от химического загрязнения.

Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.

— Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV).

— Защита озонового экрана от химического загрязнения.

— Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.

— Косметические гели.

— Применение суспензий и эмульсий в строительстве.

— Минералы и горные породы как основа литосферы.

— Растворы вокруг нас. Типы растворов.

— Вода как реагент и среда для химического процесса.

— Жизнь и деятельность С.Аррениуса.

— Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации.

— Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.

— Серная кислота — «хлеб химической промышленности».

— Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.

— Оксиды и соли как строительные материалы.

— История гипса.

— Поваренная соль как химическое сырье.

— Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.

— Реакции горения на производстве и в быту.

- Виртуальное моделирование химических процессов.
- Электролиз растворов электролитов.
- Электролиз расплавов электролитов.
- Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.
- История получения и производства алюминия.
- Электролитическое получение и рафинирование меди.
- Жизнь и деятельность Г. Дэви.
- Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.
- История отечественной цветной металлургии. Роль металлов и сплавов в научно-техническом прогрессе.
- Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.
- Инертные или благородные газы.
- Рождающие соли — галогены.
- История шведской спички.
- История возникновения и развития органической химии.
- Жизнь и деятельность А.М. Бутлерова.
- Витализм и его крах.
- Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
- Современные представления о теории химического строения.
- Экологические аспекты использования углеводородного сырья.
- Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.
- История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Российской Федерации.
- Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.
- Углеводородное топливо, его виды и назначение.
- Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.
- Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе.
- Сварочное производство и роль химии углеводородов в нем.
- Нефть и ее транспортировка как основа взаимовыгодного международного сотрудничества.

## 6. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия. Содержание обучения	43.01.09 Повар, кондитер
Введение	2
<i>1. Общая и неорганическая химия</i>	<i>144</i>
1.1. Основные понятия и законы	13
1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева и строение атома	12
1.3. Строение вещества	19
1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация	10
1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства	33
1.6. Химические реакции	31
1.7. Металлы и неметаллы	26
<i>2. Органическая химия</i>	<i>88</i>
2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений	12
2.2. Углеводороды и их природные источники	24
2.3. Кислородсодержащие органические соединения	33
2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры	19
Итого	234
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	
Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	15
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена - 6</i>	
Всего	255

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Важнейшие химические понятия	Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология
Основные законы химии	Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д.И.Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д.И.Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д.И.Менделеева
Основные теории химии	Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений
Важнейшие вещества и материалы	Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа, а в естественно научном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений.

	метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественно научного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс
Химический язык и символика	Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций
Химические реакции	Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества. Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса. Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов
Химический эксперимент	Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента
Химическая информация	Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах
Расчеты по химическим формулам и уравнениям	Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям
Профильное и профессионально значимое содержание	Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»**

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

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

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по химии, создавать презентации, видеоматериалы и т.п.

В состав учебно-методического и материально-технического оснащения кабинета химии входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- натуральные объекты, модели, приборы и наборы для постановки демонстрационного и ученического эксперимента;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- средства новых информационных технологий;
- реактивы;
- перечни основной и дополнительной учебной литературы;

- вспомогательное оборудование и инструкции;
- библиотечный фонд.

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

Библиотечный фонд может быть дополнен химической энциклопедией, справочниками, книгами для чтения по химии.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Химия» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по химии, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.).

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Для студентов

*Габриелян О.С., Остроумов И.Г.* Химия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

*Габриелян О.С., Остроумов И.Г.* Химия для профессий и специальностей естественно научного профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

*Габриелян О.С. и др.* Химия. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

*Габриелян О.С. и др.* Химия: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

*Габриелян О.С., Лысова Г.Г.* Химия. Тесты, задачи и упражнения: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

*Ерохин Ю.М., Ковалева И.Б.* Химия для профессий и специальностей технического и естественно научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

*Сладков С. А., Остроумов И. Г., Габриелян О. С., Лукьянова Н. Н.* Химия для профессий и специальностей технического профиля. Электронное приложение (электронное учебное издание) для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

### Для преподавателя

Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» Федерации: федер. 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, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

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

*Габриелян О.С. и др.* Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение).

Сладков и др. Химия для профессий и специальностей технического профиля (электронное приложение). – М., 2017

### **Интернет-ресурсы**

[www.pvg.mk.ru](http://www.pvg.mk.ru) (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).

[www.hemi.wallst.ru](http://www.hemi.wallst.ru) (Образовательный сайт для школьников «Химия»).

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

[www.chem.msu.su](http://www.chem.msu.su) (Электронная библиотека по химии).

[www.enauki.ru](http://www.enauki.ru) (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).

[www.1september.ru](http://www.1september.ru) (методическая газета «Первое сентября»).

[www.hvsh.ru](http://www.hvsh.ru) (журнал «Химия в школе»).

[www.hij.ru](http://www.hij.ru) (журнал «Химия и жизнь»).

[www.chemistry-chemists.com](http://www.chemistry-chemists.com) (электронный журнал «Химики и химия»).

## 9. 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, исследований.

Предметные результаты обучения	Формы и методы контроля оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>• смысл понятий: атом, вещество, химический элемент, уравнения реакций, коллоидная частица, катализатор, ингибитор, уравнение реакции, органический синтез, качественный анализ, правило Марковникова, типы химических реакций, атомная масса, ароматические углеводороды и их классификация;</li> <li>• определение физических величин: массовая доля вещества, выделение тепла, энергия выхода вещества, количество вещества, выход продукта, избыток и недостаток вещества;</li> <li>• смысл работ и формулировка законов: Марковникова, Лебедева, Ломоносова, Менделеева, Демокрита, Бутлерова, Зинина, Лавуазье, Фарадея;</li> <li>• использовать ПС Менделеева для определения свойств простого вещества;</li> <li>• приведение примеров практического использования химических знаний о веществах;</li> <li>• решение задач на применение изученных химических правил и законов;</li> </ul>	<p>Устный контроль (индивидуальный, фронтальный).</p> <p>Подготовка сообщений, презентаций Тестовые задания.</p> <p>Выполнение разноуровневых заданий.</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</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 (личностные и метапредметные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Личностные результаты</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основных принципов и правил отношения к живой природе, основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;</li> <li>- реализация установок здорового образа жизни;</li> </ul>		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие логического мышления, пространственного воображения, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;</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>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Своевременность постановки на воинский учет. Проведение воинских сборов
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность познавательных интересов и мотивов, направленных на изучение живой природы; интеллектуальных умений (доказывать, строить рассуждения, анализировать, сравнивать, делать выводы и др.); эстетического отношения к живым объектам.</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>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация желания учиться;</li> <li>- сознательное отношение к продолжению образования в ВУЗе</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;		процессе освоения образовательной программы.
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;	- демонстрация желания учиться; - выбор и применение методов и способов решения творческих заданий;	
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - сотрудничество со сверстниками и преподавателями при выполнении различного рода деятельности;	Участие в коллективных мероприятиях, проводимых на различных уровнях
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	- демонстрация интереса к будущей профессии; - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	Занятия по специальным дисциплинам Учебная практика Творческие проекты
<b>Метапредметные результаты</b>		
- 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;	- организация самостоятельных занятий в ходе изучения общеобразовательных дисциплин; - умение планировать собственную деятельность; - осуществление контроля и корректировки своей деятельности; - использование различных ресурсов для достижения поставленных целей	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты проектных работ
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности;	- демонстрация коммуникативных способностей;	Наблюдение за ролью обучающегося в группе;

<p>учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p>	<p>- умение вести диалог, учитывая позицию других участников деятельности; - умение разрешить конфликтную ситуацию</p>	<p>портфолио</p>
<p>- овладение составляющими исследовательской и проектной деятельности, включая умения видеть проблему, ставить вопросы, выдвигать гипотезы, давать определения понятиям, классифицировать, наблюдать, проводить эксперименты, делать выводы и заключения, структурировать материал, объяснять, доказывать, защищать свои идеи;</p>	<p>- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности; - использование различных методов решения практических задач</p>	<p>Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы Олимпиады</p>
<p>- умение работать с разными источниками биологической информации: находить биологическую информацию в различных источниках, анализировать и оценивать информацию, преобразовывать информацию из одной формы в другую; - способность выбирать целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, здоровью своему и окружающих; - умение адекватно использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать разные точки зрения, аргументировать свою точку зрения, отстаивать свою позицию.</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные; - демонстрация способности самостоятельно использовать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач; - демонстрация способности самостоятельно давать оценку ситуации и находить выход из неё; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников. Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>- 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 их достижения.</p>	<p>- умение оценивать свою собственную деятельность, анализировать и делать правильные выводы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ Яковцева О.А.

« 16 » сентября 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ Ульянова В.В.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**УДВ. 11 Биология**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественнонаучного профиля среднего профессионального образования

Код профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

г. Дальнегорск, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 февраля 2016 г. № 41197)

2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 28 июня 2019 года.

3. Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Биология», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 372 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

4. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Иванова Анастасия Игоревна — преподаватель биологии, химии и экологии  
КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:** Яковцева О.А. , председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол №1 от «16» сентября 2019 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка .....	4
Общая характеристика учебной дисциплины «Биология» .....	5
Место учебной дисциплины в учебном плане .....	6
Результаты освоения учебной дисциплины .....	6
Содержание учебной дисциплины .....	7
Тематическое планирование .....	13
Тематический план .....	13
Характеристика основных видов учебной деятельности студентов .....	14
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Биология» .....	18
Рекомендуемая литература .....	19

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з). 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.

Программа учебной дисциплины «Биология» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточняют содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих осваиваемой профессии.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную

программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»**

Биология — система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой.

Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями — одним из необходимых условий сохранения жизни на планете.

Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

Содержание учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, — по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение учебной дисциплины «Биология» имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе.

При освоении профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования биология изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемой профессии. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, демонстраций, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов и т.п.

При отборе содержания учебной дисциплины «Биология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественнонаучной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

Содержание учебной дисциплины предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении биологии контролю не подлежит.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

Учебная дисциплина «Биология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

В учебных планах ППКРС место учебной дисциплины «Биология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

## **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

- *личностных*:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества;
- готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе; готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
- **метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

— способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• **предметных:**

— сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

— владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

— владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

— сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

— сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Введение

Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

#### *Демонстрации*

Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.

Царства живой природы.

### 1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

**Химическая организация клетки.** Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки.

Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

**Строение и функции клетки.** Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.

**Обмен веществ и превращение энергии в клетке.** Пластический и энергетический обмен.

Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.

**Жизненный цикл клетки.** Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов.

Митоз. Цитокинез.

### *Демонстрации*

Строение и структура белка.

Строение молекул ДНК и РНК.

Репликация ДНК.

Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.

Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных.

Строение вируса.

Фотографии схем строения хромосом.

Схема строения гена.

Митоз.

### *Практические занятия*

Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание.

Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.

Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.

## **2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ**

**Размножение организмов.** Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.

**Индивидуальное развитие организма.** Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие.

Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов.

**Индивидуальное развитие человека.** Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

### *Демонстрации*

Многообразие организмов.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке.

Фотосинтез.

Деление клетки.

Митоз.

Бесполое размножение организмов.

Образование половых клеток.

Мейоз.

Оплодотворение у растений.

Индивидуальное развитие организма.

Типы постэмбрионального развития животных.

### *Практическое занятия*

Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.

## **3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ**

**Основы учения о наследственности и изменчивости.** Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г.Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.

Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.

**Закономерности изменчивости.** Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций.

**Основы селекции растений, животных и микроорганизмов.** Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.

Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).

### *Демонстрации*

Моногибридное и дигибридное скрещивание.

Перекрест хромосом.

Сцепленное наследование.

Мутации.

Центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных.

Гибридизация.

Искусственный отбор.

Наследственные болезни человека.

Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность.

### ***Практические занятия***

Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.

Решение генетических задач.

Анализ фенотипической изменчивости.

Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.

## **3. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ.**

### **ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ**

#### **Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле.**

Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.

**История развития эволюционных идей.** Значение работ К.Линнея, Ж.Б.Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч.Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно научной картины мира.

**Микроэволюция и макроэволюция.** Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С.Четвериков, И.И.Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.

***Демонстрации***

Критерии вида.

Структура популяции.

Адаптивные особенности организмов, их относительный характер.

Эволюционное древо растительного мира.

Эволюционное древо животного мира.

Представители редких и исчезающих видов растений и животных.

***Практические занятия***

Описание особей одного вида по морфологическому критерию.

Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).

Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.

**4. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА**

**Антропогенез.** Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека.

**Человеческие расы.** Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.

***Демонстрации***

Черты сходства и различия человека и животных.

Черты сходства человека и приматов.

Происхождение человека.

Человеческие расы.

***Практическое занятие***

Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.

## 5. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ

**Экология** — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества — агроэкосистемы и урбоэкосистемы.

**Биосфера** — глобальная экосистема. Учение В.И.Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере.

**Биосфера и человек.** Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.

Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана.

### *Демонстрации*

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

Ярусность растительного сообщества.

Пищевые цепи и сети в биоценозе.

Экологические пирамиды.

Схема экосистемы.

Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.

Биосфера.

Круговорот углерода (азота и др.) в биосфере.

Схема агроэкосистемы.

Особо охраняемые природные территории России.

### ***Практические занятия***

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.

Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля).

Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе.

Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум).

Решение экологических задач.

## **7. БИОНИКА**

**Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики.**

Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и животных.

### ***Демонстрации***

Модели складчатой структуры, используемой в строительстве.

Трубчатые структуры в живой природе и технике.

Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике.

### ***Экскурсии***

Многообразие видов.

Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе.

Многообразие сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения (селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка).

Естественные и искусственные экосистемы своего района.

***Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов***

- Клеточная теория строения организмов.
- История и современное состояние.
- Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение.
- Драматические страницы в истории развития генетики.
- Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.
- История развития эволюционных идей до Ч.Дарвина.
- «Система природы» К.Линнея и ее значение для развития биологии.
- Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции.
- Современные представления о зарождении жизни.
- Рассмотрение и оценка различных гипотез происхождения.
- Современный этап развития человечества.
- Человеческие расы.
- Опасность расизма.
- Воздействие человека на природу на различных этапах развития человеческого общества.
- Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов.
- Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка.

- Витамины, ферменты, гормоны и их роль в организме.
- Нарушения при их недостатке и избытке.
- Причины и границы устойчивости биосферы к воздействию деятельности людей.
- Биоценозы (экосистемы) разного уровня и их соподчиненность в глобальной экосистеме — биосфере.
- Видовое и экологическое разнообразие биоценоза как основа его устойчивости.
- Повышение продуктивности фотосинтеза в искусственных экологических системах.
- Различные экологические пирамиды и соотношения организмов на каждой их ступени.
- Пути повышения биологической продуктивности в искусственных экосистемах.
- Роль правительственных и общественных экологических организаций в современных развитых странах.
- Рациональное использование и охрана невозобновляемых природных ресурсов (на конкретных примерах).
- Опасность глобальных нарушений в биосфере.
- Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение.
- Экологические кризисы и экологические катастрофы.
- Предотвращение их возникновения.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

— по профессиям СПО естественно научного профиля профессионального образования — 222 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 201 часа, внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 15 часов.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Вид учебной работы	Количество часов
	Профили профессионального образования
	Естественнонаучный
	Профессии СПО
Введение	1
1. Учение о клетке	42
2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов	27
3. Основы генетики и селекции	41
4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение	39
5. Происхождение человека	21
6. Основы экологии	30
<b>Итого</b>	201
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>	
Подготовка докладов, рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, экскурсии и др.	15
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена – 6 часов</i>	
<b>Всего</b>	222

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественно научной картины мира и практической деятельности людей. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране
<b>УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ</b>	
Химическая организация клетки	Умение проводить сравнение химической организации живых и неживых объектов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке
Строение и функции клетки	Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам
Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза белка. Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК
Жизненный цикл клетки	Ознакомление с клеточной теорией строения организмов. Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов
<b>ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ</b>	
Размножение организмов	Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов. Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки
Индивидуальное развитие организма	Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных. Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов. Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира
Индивидуальное развитие человека	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства. Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека
<b>ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ</b>	
Закономерности изменчивости	Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира. Получение представления о связи генетики и медицины. Ознакомление с

	наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой. Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале. Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм
Основы селекции растений, животных и микроорганизмов	Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н.И.Вавиловым. Изучение методов гибридизации и искусственного отбора. Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека. Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов
<b>ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ</b>	
Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле	Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции. Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных. Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземновоздушной, почвенной)
История развития эволюционных идей	Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей К.Линнея, Ж.Б.Ламарка Ч.Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение
Микроэволюция и макроэволюция	Ознакомление с концепцией вида, ее критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции. Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами. Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс. Умение отстаивать мнение, о сохранении биологического многообразия как основе устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Умение выявлять причины вымирания видов
<b>ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА</b>	
Антропогенез	Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека. Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство. Выявление этапов эволюции человека
Человеческие расы	Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения. Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях

ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ	
Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой	Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем. Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом. Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды. Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе
Биосфера — глобальная экосистема	Ознакомление с учением В.И.Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме. Наличие представления о схеме экосистемы на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере. Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах
Биосфера и человек	Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде. Умение определять воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума). Решение экологических задач. Демонстрирование умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям, животным и их сообществам) и их охране
БИОНИКА	
Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики	Ознакомление с примерами использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных при создании совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике. Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве

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

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

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

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.

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

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной и научно-популярной литературой и другой литературой по разным вопросам биологии.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Биология» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по биологии, имеющимся в свободном доступе в системе Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА****Для студентов**

Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. — М., 2014.

Ионцева А.Ю. Биология. Весь школьный курс в схемах и таблицах. — М., 2014.

Лукаткин А.С., Ручин А.Б., Силаева Т.Б. и др. Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования. — М., 2014.

Мамонтов С.Г., Захаров В.Б., Козлова Т.А. Биология: учебник для студ. учреждений высш. образования (бакалавриат). — М., 2014.

Никитинская Т.В. Биология: карманный справочник. — М., 2015.

Сивоглазов В.И., Агафонова И.Б., Захарова Е.Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс. — М., 2014.

Сухорукова Л.Н., Кучменко В.С., Иванова Т.В. Биология (базовый уровень). 10—11 класс. — М., 2014.

Константинов В.М. и др. Биология для профессий и специальностей технического и естественно научного профилей: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2017

Чебышев Н. В., Гринева Г. Г. Биология: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. — М., 2017

**Для преподавателей**

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

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

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

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Биология: в 2 т. / под ред. Н.В.Ярыгина. — М., 2010.

Биология: руководство к практическим занятиям / под ред. В.В.Маркиной. — М., 2010.

Дарвин Ч. Сочинения. — Т. 3. — М., 1939.

Дарвин Ч. Происхождение видов. — М., 2006.

Кобылянский В.А. Философия экологии: краткий курс: учеб. пособие для вузов. — М., 2010.

Орлова Э.А. История антропологических учений: учебник для вузов. — М., 2010.

Пехов А.П. Биология, генетика и паразитология. — М., 2010.

### Интернет-ресурсы

[www.sbio.info](http://www.sbio.info) (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

[www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

[www.5ballov.ru/test](http://www.5ballov.ru/test) (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).

[www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm](http://www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm) (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).

[www.biology.ru](http://www.biology.ru) (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).

[www.informika.ru](http://www.informika.ru) (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).

[www.nrc.edu.ru](http://www.nrc.edu.ru) (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).

[www.nature.ok.ru](http://www.nature.ok.ru) (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М.В.Ломоносова).

[www.kozlenkoa.narod.ru](http://www.kozlenkoa.narod.ru) (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).

[www.schoolcity.by](http://www.schoolcity.by) (Биология в вопросах и ответах).

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

## 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, исследований.

Предметные результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>- 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>- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</p> <p>- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</p> <p>- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</p>	<p>Входной контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- собеседование,</li> <li>- тестирование</li> </ul> <p>Оперативный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фронтальный устный опрос,</li> <li>- тестовый контроль</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,</li> <li>- проверка и оценка отчетов по лабораторным работам</li> </ul> <p>Рубежный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовый контроль</li> </ul>

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 (личностные и метапредметные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Личностные результаты</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основных принципов и правил отношения к живой природе, основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий;</li> <li>- реализация установок здорового образа жизни;</li> </ul>		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие логического мышления, пространственного воображения, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;</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 - демонстрация готовности к исполнению воинского долга</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Своевременность постановки на воинский учет. Проведение воинских сборов
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность познавательных интересов и мотивов, направленных на изучение живой природы; интеллектуальных умений (доказывать, строить рассуждения, анализировать, сравнивать, делать выводы и др.); эстетического отношения к живым объектам.</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>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация желания учиться;</li> <li>- сознательное отношение к продолжению образования в ВУЗе</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

общественной деятельности;		
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;	- демонстрация желания учиться; - выбор и применение методов и способов решения творческих заданий;	
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - сотрудничество со сверстниками и преподавателями при выполнении различного рода деятельности;	Участие в коллективных мероприятиях, проводимых на различных уровнях
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	- демонстрация интереса к будущей профессии; - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	Занятия по специальным дисциплинам Учебная практика Творческие проекты
<b>Метапредметные результаты</b>		
- 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;	- организация самостоятельных занятий в ходе изучения общеобразовательных дисциплин; - умение планировать собственную деятельность; - осуществление контроля и корректировки своей деятельности; - использование различных ресурсов для достижения поставленных целей	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты проектных работ
- умение продуктивно общаться и	- демонстрация коммуникативных	Наблюдение за ролью

<p>взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p>	<p>способностей; - умение вести диалог, учитывая позицию других участников деятельности; - умение разрешить конфликтную ситуацию</p>	<p>обучающегося в группе; портфолио</p>
<p>- овладение составляющими исследовательской и проектной деятельности, включая умения видеть проблему, ставить вопросы, выдвигать гипотезы, давать определения понятиям, классифицировать, наблюдать, проводить эксперименты, делать выводы и заключения, структурировать материал, объяснять, доказывать, защищать свои идеи;</p>	<p>- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности; - использование различных методов решения практических задач</p>	<p>Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы Олимпиады</p>
<p>- умение работать с разными источниками биологической информации: находить биологическую информацию в различных источниках, анализировать и оценивать информацию, преобразовывать информацию из одной формы в другую; - способность выбирать целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, здоровью своему и окружающих; - умение адекватно использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать разные точки зрения, аргументировать свою точку зрения, отстаивать свою позицию.</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные; - демонстрация способности самостоятельно использовать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач; - демонстрация способности самостоятельно давать оценку ситуации и находить выход из неё; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников. Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>- владение навыками познавательной рефлексии</p>	<p>- умение оценивать свою собственную</p>	<p>Интерпретация результатов</p>

<p>как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p>деятельность, анализировать и делать правильные выводы</p>	<p>наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
--	---	---

ДЕПАРТАМЕН ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ Яковцева О.А.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

Утверждаю

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ В.В. Ульянова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ДУД.01.1 Основы общественных наук для пищевой промышленности**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
естественнонаучного профиля

Код профессии: **43.01.09 Повар, кондитер**

г. Дальнегорск, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569);
2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 28.06.2019 г.;
3. Примерной программы, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 375 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО».

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Пирогова Виктория Васильевна,  
Преподаватель обществознания и права КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Яковцева Ольга Александровна  
Председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии  
Протокол №1 от «16» сентября 2019 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
Общая характеристика учебной дисциплины «Основы общественных наук для социально-экономического профиля».....	5
Место учебной дисциплины в учебном плане.....	6
Результаты освоения учебной дисциплины.....	6
Содержание учебной дисциплины.....	9
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.....	16
Характеристика основных видов деятельности студентов.....	17
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ».....	19
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

– Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы общественных наук для технологического профиля» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

– Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы общественных наук для технологического профиля», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

– Содержание программы «Основы общественных наук для технологического профиля» 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.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного

общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

**Общая характеристика учебной дисциплины «Основы общественных наук для технологического профиля»**

– Учебная дисциплина «Основы общественных наук для технологического профиля» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как обществознание, философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

– Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

– Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

– Отбор содержания учебной дисциплины осуществляется на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций СПО успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

– Реализация содержания учебной дисциплины «Основы общественных наук для технологического профиля» предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.

– На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

– В процессе освоения учебной дисциплины у студентов закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность

гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

– В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение Основ общественных наук имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

– При освоении профессий СПО технического профиля профессионального образования интегрированная учебная дисциплина «Основы общественных наук для технологического профиля», изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

– При освоении профессий СПО профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» Основы общественных наук изучается с включением экономики и права, на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Изучение Основ общественных наук завершается подведением итогов в форме итоговой контрольной работы в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

#### **Место учебной дисциплины в учебном плане**

– Учебная дисциплина «Основы общественных наук для технологического профиля» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

– В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Основы общественных наук для технологического профиля» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

– В учебном плане 43.01.09 Повар, кондитер, учебная дисциплина «Основы общественных наук для технологического профиля» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **Результаты освоения учебной дисциплины**

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

#### **• Личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоги 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 (герб, флаг, гимн);

- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающие 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 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 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;

- владением 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.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Введение**

Основы общественных наук как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения.

### **Тема 1 Социально-общественные знания и профессиональная подготовка**

Социально-технические знания и профессиональная деятельность. Социальные науки и их классификация. Наука и философия. Социология, политология, социальная психология как общественные науки. Основные этапы развития социально – гуманитарного знания. Древние мыслители о мире и человеке. Человек и общество в ранних мифах и первых философских учениях. Философия и общественные науки в Новое и Новейшее время. Из истории русской философской мысли. Деятельность в социально-технической сфере и профессиональный выбор.

#### *Практические занятия*

Философия, социология, политология. Философские учения. Мыслители о мире и человеке.

### **Тема 2 Общество и человек**

Происхождение человека и становление общества. Человечество как результат биологической и социокультурной эволюции. Сущность человека как проблема философии. Индивид, индивидуальность. Мышление и деятельность. Соотношение мышления и языка. Общество, социальные взаимодействия. Общество как форма совместной жизнедеятельности людей. Отличия общества от социума. Социум как особенная часть мира. Системное строение общества. Социальная система, ее подсистемы и элементы. Типология обществ. Уровни рассмотрения общества: социально-философский, историко-типологический, социально-конкретный. Восток и Запад. Цивилизационное развитие общества. Типология цивилизаций. Формации и цивилизации. Цивилизация и культура. Понятие культуры. Историческое развитие человечества: поиски социальной макротеории. Исторический процесс и его участники. Факторы изменения социума. Проблема общественного прогресса. Многообразие и неравномерность процессов общественного развития. Свобода в деятельности человека. Свобода и произвол. Свобода и ответственность. Свобода выбора.

#### *Практические занятия*

Человек, индивид, личность. Потребности, способности и интересы. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные институты общества. Общество и природа. Глобализация.

### **Тема 3 Деятельность – как способ существования людей**

Деятельность людей и ее многообразие. Потребности и интересы. Типология деятельности. Природа творческой деятельности. Содержание и формы духовной деятельности. Сохранение и распространение духовных ценностей. Освоение ценностей духовной культуры. Трудовая деятельность.

Социология труда. Социальное партнерство и перспективы его развития в России.

*Практические занятия*

Деятельность и ее многообразие.

#### **Тема 4 Сознание и познание**

Проблема познаваемости мира. Агностицизм. Познавательная деятельность. Чувственное и рациональное познание. Истина и ее критерии. Научная истина. Относительность истины. Виды и уровни человеческих знаний. Мифологическое и рационально-логическое знание. Жизненный опыт и здравый смысл. Научное познание. Социальное познание, его особенности. Общественное и индивидуальное сознание. Теоретическое и обыденное сознание. Самопознание и развитие личности. Самооценка. Самосознание. Трудности познания человеком самого себя.

*Практические занятия*

Чувственное и рациональное познание. Истина. Самопознание.

#### **Тема 5 Личность. Межличностные отношения**

Социальная принадлежность и социальная позиция. Социальное поведение. Общение как обмен информацией. Средства межличностной коммуникации. Вербальное и невербальное общение. Особенности общения в информационном обществе. Общение как межличностное взаимодействие. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Общение в юношеском возрасте. Общение как взаимопонимание. Механизмы взаимовосприятия в процессе общения. Эмпатия. Групповая сплоченность и конформное поведение. Малые группы. Условные группы. Референтная группа. Интеграция в группах разного уровня развития. Межличностная совместимость. Дружеские отношения. Конформность, нонконформность, самоопределение личности. Групповая дифференциация и лидерство. Семья как малая группа. Психология семейных взаимоотношений. Гендерное поведение. Воспитание в семье. Антисоциальные и криминальные молодежные группировки. Дедовщина и другие формы насилия. Конфликт в межличностных отношениях. Структура, функции, динамика конфликта. Пути конструктивного разрешения конфликта.

*Практические занятия*

Общение. Межличностное взаимодействие.

#### **Тема 6 Социальное развитие современного общества**

Социальная структура и социальные отношения. Социальные группы, их классификация. Маргинальные группы. Социальные институты. Типы и функции социальных институтов. Социальная инфраструктура. Социальная стратификация и мобильность. Социальные статусы и роли. Ролевое поведение. Ролевой набор. Ролевой конфликт. Социальные роли в юношеском возрасте. Социальные ценности и нормы. Мораль. Право. Роль права в жизни общества. Правовая культура. Социализация индивида. Отклоняющееся поведение и социальный контроль. Формы и проявления отклоняющегося поведения. Социальные последствия отклоняющегося

поведения. Социальное сотрудничество. Социальные интересы. Социальный конфликт и пути его разрешения. Этнос и нация. Этническое многообразие современного мира. Этнокультурные традиции и ценности. Ментальные особенности этноса. Межнациональное сотрудничество и конфликты. Проблемы регулирования межнациональных отношений. Конституционные основы национальной политики России. Демографическая ситуация в России и в мире. Демографическая политика в России.

Семья и брак как социальные институты. Традиционные семейные ценности. Тенденции развития семьи в современном мире. Проблема неполных семей. Государственная политика поддержки семьи. Культура бытовых отношений. Социально-бытовые интересы. Материально-вещественная среда обитания человека. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы молодежи в современной России. Тенденции развития социальных отношений в России. Социальные проблемы современной России. Конституционные основы социальной политики РФ.

#### *Практические занятия*

Социальная стратификация. Виды социальных норм. Социальные конфликты. Социальная стратификация в современной России. Межнациональные отношения. Семья в современной России.

#### **Тема 7 Экономика**

Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. 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.

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. 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.

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.

*Практические занятия*

Экономика как наука. Типы экономических систем. Факторы спроса и предложения. Функции государства в экономике. Причины безработицы и трудоустройство. Особенности современной экономики России.

**Тема 8 Духовная культура**

Понятие «духовная культура». Духовное развитие общества. Многообразие и диалог культур. Толерантность. Духовная жизнь людей. Мироззрение, его виды и формы. Менталитет. Высшие духовные ценности. Патриотизм. Гражданственность. Мораль и нравственность. Нравственные ориентиры личности. Нравственная культура.

Социальная и личностная значимость образования. Тенденции развития образования в современном мире. Роль и значение непрерывного образования в информационном обществе. Наука. Функции современной науки. Этика науки.

Роль религии в жизни общества. Религия как одна из форм культуры. Мировые религии. Принцип свободы совести. Религия в современном мире. Межконфессиональные отношения.

Искусство. Виды и жанры искусства. Миф и реальность современного искусства. Массовая культура. СМИ и культура. Роль телевидения в культурной жизни общества.

*Практические занятия*

Духовная культура личности и общества. Виды культуры. Наука в современном мире. Роль образования в жизни человека и общества. Мораль. Религия. Искусство.

**Тема 9 Политическая жизнь современного общества**

Политическая система, ее структура и функции. Политический режим. Типы политических режимов. Тоталитаризм и авторитаризм, их общие черты и отличия. Государство в политической системе. Понятие бюрократии. Современная государственная служба, ее задачи. Основные направления политики государства. Демократия, ее основные ценности и признаки. Проблемы современной демократии. Делегирование властных полномочий. Парламентаризм. Развитие традиций парламентской демократии в России.

Выборы в демократическом обществе. Избирательная система. Избирательная кампания. Избирательные технологии. Человек в политической жизни. Политическое участие. Понятие политической культуры.

Гражданское общество и правовое государство. Основы гражданского общества. Общественный контроль за деятельностью институтов публичной власти. Политическая идеология. Политическая психология и политическое поведение. Политические партии и движения. Типология политических партий. Становление многопартийности в России. Сетевые структуры в политике. Политическое лидерство. Понятие и типология лидерства. Имидж

политического лидера. Группы давления (лоббирование). Политические элиты. Типология элит. Элита и контрэлита. Особенности формирования элит в современной России. Истоки и опасность политического экстремизма. Политический терроризм, его особенности в современных условиях. Политический конфликт. Причины политических конфликтов, пути их урегулирования.

Место и роль СМИ в политической жизни. Типы информации, распространяемой СМИ. Влияние СМИ на избирателя. Политический процесс, его формы. Развитие политических систем. Особенности политического процесса в современной России. Современный этап политического развития России.

#### *Практические занятия*

Политическая система общества, ее структура. Государство в политической системе общества. Функции государства. Формы государства. Гражданское общество и правовое государство. Избирательное право в Российской Федерации. Личность и государство.

#### **Тема 10 Современный этап мирового развития**

Многообразие современного мира. Особенности традиционного общества. Достижения и противоречия западной цивилизации. Кризис индустриальной цивилизации. Целостность и противоречивость современного мира. Глобальные проблемы современности. Взаимосвязь глобальных проблем. Глобализация и ее последствия. Процессы глобализации и становление единого человечества. Взгляд в будущее. Социально-гуманитарные последствия перехода к информационной цивилизации.

#### *Практические занятия*

Глобализация. Глобальные проблемы человечества.

#### **Тема 11 Право**

Юриспруденция как общественная наука. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.

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.

Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.

Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.

Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность.

Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

#### *Практические занятия*

Право в системе социальных норм. Система права. Формы права. Конституционное право. Права и обязанности человека и гражданина. Гражданское право. Трудовое право. Административное право. Уголовное право.

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

#### **Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов**

- Влияние национальных и религиозных традиций на образ жизни;
- Глобальные проблемы человечества и пути их решения;
- Государство и гражданское общество;
- Значение технического прогресса в жизни общества;
- Международный терроризм – глобальная проблема современности;
- Место отдельного человека в жизни общества;
- Основные направления политики государства в области культуры;

- Основные теории зарождения жизни на земле;
- Политические партии в современной России;
- Проблемы социализации молодежи в современных условиях;
- Пропаганда здорового образа жизни;
- Роль образования для достижения успеха в жизни;
- Самые вредные достижения цивилизации;
- Семья – как малая группа и социальный институт;
- Социально-психологические особенности молодежных субкультур;
- Социальный контроль;
- Этика, мораль и политика;
- Самопознание и развитие личности;
- Женщина в политике;
- Кем быть? Проблема выбора профессии;
- Этносоциальные конфликты в современном мире;
- Я и мои социальные роли;
- Современные религии;
- Мифология как исторический тип мировоззрения;
- Философия и искусство;
- Человек в культуре Древнего Востока;
- Случайно ли присутствие человека в мире?
- Досуговые предпочтения студентов;
- Проблема занятости молодежи;
- Интернет в жизни российской молодежи.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы общественных наук для естественнонаучного профиля» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 176 часов. Из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, – 159 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов – 17 часов.

### Тематический план и содержание учебной дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Аудиторные занятия. Содержание обучения</b>	<b>Профессии СПО</b>
Введение	2
Тема № 1 Социально-общественные знания и профессиональная подготовка	17
Тема №2 Общество и человек <u>Вид контроля: Контрольная работа</u>	19
Тема №3 Деятельность, как способ существования людей <u>Вид контроля: Контрольная работа</u>	7
Тема №4 «Сознание и познание»	9
Тема №5 «Личность и межличностные отношения» <u>Вид контроля: Контрольная работа</u>	8
Тема №6 «Социальное развитие современного общества» <u>Вид контроля: Контрольная работа</u>	17
Тема №7 «Экономика» <u>Вид контроля: Контрольная работа</u>	20
Тема №8 «Духовная культура» <u>Вид контроля: Контрольная работа</u>	17
Тема №9 «Политическая жизнь современного общества»	13
Тема №10 «Современный этап мирового развития» <u>Вид контроля: Контрольная работа</u>	6
Тема №11 «Право» <u>Вид контроля: Контрольная работа</u>	22
Промежуточная аттестация в форме итоговой контрольной работы	
<b>Итого</b>	<b>159</b>

## Характеристика основных видов деятельности студентов на уровне учебных действий

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения
Тема 1 Социально-общественные знания и профессиональная подготовка	Умение различать общественные науки и давать им характеристику. Различать технические профессии и понимать значимость выбранной профессии
Тема 2 Общество и человек	Умение давать характеристику понятий: «человек», «индивид», «личность», «мышление». Знание о том, что такое характер, социализация личности, самосознание и социальное поведение. Знание о том, что такое «революция», «общественный прогресс». Представление об обществе как сложной динамической системе, взаимодействие общества и природы. Умение давать определения понятий: «эволюция», «революция», «общественный прогресс».
Тема 3 Деятельность – как способ существования людей	Умение давать характеристику понятий: «потребность», «мотив», «цель». Умение различать виды деятельности.
Тема 4 Сознание и познание	Знание о том, что такое понятие истины, ее критерии. Умение различать виды познания. Давать определения понятий: «истина», «познание», «знание», «сознание».
Тема 5 Личность и межличностные отношения	Понимать взаимосвязь человека и общества, зависимость развития личности от общества. Умение раскрыть основное содержание понятия «межличностные отношения» через выявление их специфики: эмоциональной основы, взаимного характера, зависимости от способа их осуществления; осмыслить личный опыт участия в различных видах межличностных отношений.
Тема 6 Социальное развитие современного общества	Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стратификация». Определение социальных ролей человека в обществе. Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантного поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения. Объяснение особенностей социальной стратификации в современной России, видов социальных групп (молодежи, этнических общностей, семьи).
Тема 7 Экономика	Умение давать характеристику понятий: «экономика», «типы экономических систем», традиционной централизованной (командной) и рыночной экономики. Умение давать определение понятий: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль». Умение давать определение понятий: «деньги», «процент», «экономический рост и развитие», «налоги», «государственный бюджет». Знание понятий «спрос на труд» и «предложение труда»; понятия безработицы, ее причины и экономических последствий. Характеристика становления современной рыночной экономики России, ее особенностей; организации международной торговли.
Тема 8 Духовная культура	Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни. Умение различать культуру народную, массовую, элитарную. Показ особенностей молодежной субкультуры. Освещение

	<p>проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействие и взаимосвязи различных культур.</p> <p>Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикет.</p> <p>Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям.</p> <p>Различие естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом.</p> <p>Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусство» и их роль в жизни людей.</p>
Тема 9 Политическая жизнь современного общества	<p>Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы».</p> <p>Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм государства: форм правления, территориального устройства государства, политического режима.</p> <p>Характеристика типологии политических режимов. Знание понятий правового государства и умение называть его признаки.</p> <p>Характеристика взаимоотношений личности и государства.</p> <p>Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государство».</p> <p>Характеристика избирательной компании в РФ.</p>
Тема 10 Современный этап мирового развития	<p>Умение давать общую характеристику мирового цивилизационного развития в современных условиях, показать те явления, которые присущи всему миру в целом.</p> <p>Иметь общее представление о современном мире, цивилизационно - многообразном и противоречивом и в то же время едином и взаимосвязанном.</p>
Тема 11 Право	<p>Выделение роли права в системе социальных норм. Умение давать характеристику системе права.</p> <p>Умение давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан.</p> <p>Умение давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права.</p>

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ОБЩЕСТВЕННЫХ НАУК ДЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ»**

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

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

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

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого студенты просматривают визуальную информацию по праву, создают презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

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

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Обществознание», 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.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Основы общественных наук для технологического профиля» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по основам безопасности жизнедеятельности, имеющимся в свободном доступе в сети

Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам) в библиотеке колледжа.

### **Рекомендуемая литература Для студентов**

#### **Основные источники**

- Андриенко Е.В. Социальная психология – М., 2016.
- Баранов П. А. Обществознание в таблицах. 10—11 класс. — М., 2012
- Баранов П. А., Шевченко С. В. ЕГЭ 2015. Обществознание. Тренировочные задания. — М., 2014.
  - Боголюбов Л. Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень.— М., 2014.
  - Боголюбов Л. Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.— М., 2014.
  - Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей 40 технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. –М., 2017
  - Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум: учеб. пособие. –М., 2017.
  - Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб. пособие. –М., 2017.
  - Воронцов А. В., Королева Г. Э., Наумов С. А. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. — М., 2013.
  - Горелов А.А., Горелова Т.Г. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник. –М., 2017.
  - Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально- экономического профиля. Практикум. — М., 2014.
  - Горелов А.А., Основы философии: учебник. – М., 2013
  - Демидов Н.М. Основы социологии и политологии. – М.,2015
  - Котова О. А., Лискова Т. Е. ЕГЭ 2015. Обществознание. Репетиционные варианты. — М.,2015.
  - Лазебникова А. Ю., Рутковская Е. Л., Королькова Е. С. ЕГЭ 2015. Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2015.
  - Северинов К. М. Обществознание в схемах и таблицах. — М., 2010.
  - Соболева О. Б., Барабанов В. В., Кошкина С. Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. — М., 2013.

#### **Дополнительные источники:**

- Журналы «Наука и жизнь», «Квант», «Чудеса и приключения», «Очевидное - невероятное».

#### **Для преподавателей**

- Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными

конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

- Об образовании в Российской Федерации: федер. 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, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.).

- № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ,

- от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014

- № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

- Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413»

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

- Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

- Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 23. — Ст. 2381.

- Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.

- Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.

- Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001 № 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
- Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.
- Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.
- Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (ч. I). — Ст. 1.
- Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (ч. I). — Ст. 3.
- Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766.
- Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.
- 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.
- Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
- Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
- Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. — 1995. — 4 мая.
- Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. — 1999. — № 18. — Ст. 2222.
- 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.
- Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

- Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО 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».

- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

#### **Интернет- ресурсы**

- [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).

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

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

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

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

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

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

- [www.ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система).

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

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины «Обществознание»: Знание: - различных подходов к определениям и понятиям всех разделов курса обществознания;	Входной контроль: тестирование Оперативный контроль: - фронтальный опрос, - подготовка сообщений
Знание: - назначения и видов информационных моделей, описывающих реальные объекты, события или процессы;	Оперативный контроль: - фронтальный опрос, - подготовка сообщений, - тестирование, - контроль самостоятельной работы студентов в письменной форме.  Рубежный контроль - письменная самостоятельная работа.
Знание основных понятие и представлений о культуре, образовании, религии, науки	Оперативный контроль: - фронтальный опрос, - подготовка сообщений, - тестирование, - контроль самостоятельной работы студентов в письменной форме.  Рубежный контроль - письменная самостоятельная работа.
Умение: - оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; Умение использовать и оценивать реальные события, происходящие в политической жизни страны	Оперативный контроль: - устный опрос на уроках, практических и семинарских занятиях, Рубежный контроль: - письменная самостоятельная работа
Умение: - осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей Умение: - иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; - создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые; - просматривать, создавать, редактировать,	Оперативный контроль: - устный опрос на уроках, практических и семинарских занятиях, - тестирование, - письменные самостоятельные работы - контроль самостоятельной работы студентов в письменной и устной форме.  Рубежный контроль -

<p>сохранять записи в базах данных;  - представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.)  - осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.</p>	<p>защита практических занятий</p>
<p>Умение соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ</p>	<p>Оперативный контроль:  - устный опрос на уроках, практических и семинарских занятиях,  - тестирование,  - письменные самостоятельные работы,  Рубежный контроль  - письменная самостоятельная работа.</p>
<p>Умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: эффективной организации индивидуального информационного пространства, автоматизации коммуникационной деятельности, эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.</p>	<p>Оперативный контроль: практических и семинарских занятиях,  - защита лабораторных работ, - тестирование,  Рубежный контроль – проведение письменной самостоятельной работы</p> <p>Итоговый контроль – итоговая контрольная работа</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 (личностные и метапредметные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Личностные результаты</b>		
<p>– 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;</p> <p>– российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);</p>	<p>- демонстрация сформированности мировоззрения, отвечающего современным реалиям;</p> <p>- проявление общественного сознания; - воспитанность и тактичность;</p> <p>- демонстрация готовности к самостоятельной, творческой деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>– 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;</p>	<p>- проявление активной жизненной позиции;</p> <p>- проявление уважения к национальным и культурным традициям народов РФ;</p> <p>- уважение общечеловеческих и демократических ценностей</p> <p>- демонстрация готовности к исполнению воинского долга</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учет</p> <p>Проведение воинских сборов</p>
<p>– 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;</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p> <p>- сотрудничество со сверстниками и преподавателями при выполнении различного рода деятельности;</p>	<p>Участие в коллективных мероприятиях, проводимых на различных уровнях</p>

<p>– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;</p>	<p>- демонстрация желания учиться;</p> <p>- сознательное отношение к продолжению образования в ССУЗе</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</p> <p>– осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</p>	<p>Занятия по специальным дисциплинам</p> <p>Учебная практика</p> <p>Творческие проекты</p>
<b>Метапредметные результаты</b>		
<p>– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p>	<p>- организация самостоятельных занятий в ходе изучения общеобразовательных дисциплин;</p> <p>- умение планировать собственную деятельность; - осуществление контроля и корректировки своей деятельности;</p> <p>- использование различных ресурсов для достижения поставленных целей</p>	<p>Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты проектных работ</p>
<p>– 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;</p>	<p>- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности;</p> <p>- использование различных методов решения практических задач</p>	<p>Семинары</p> <p>Учебно-практические конференции</p> <p>Конкурсы</p> <p>Олимпиады</p>

<p>- 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;</p> <p>- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- использование различных источников информации, включая электронные;</p> <p>- демонстрация способности самостоятельно использовать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач;</p> <p>- демонстрация способности самостоятельно давать оценку ситуации и находить выход из неё;</p> <p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.</p> <p>Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>- 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;</p> <p>- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;</p> <p>- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p>	<p>- демонстрация коммуникативных способностей; - умение вести диалог, учитывая позицию других участников деятельности;</p> <p>- умение разрешить конфликтную ситуацию</p> <p>- умение оценивать свою собственную деятельность, анализировать и делать правильные выводы</p>	<p>Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

## **САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ВНЕАУДИТОРНАЯ РАБОТА**

Видами заданий для самостоятельной (внеаудиторной) работы являются: чтение текста (учебника, доп. литературы), графическое изображение плана текста, работа с нормативными документами, работа с конспектом лекций, решение задач, подготовка индивидуальных проектов, и.т.д.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано  
Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_ Яковцева О.А.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Ульянова В.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ДУД.01.2 Основы проектной деятельности  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
естественнонаучного профиля**

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дальнегорск, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

Разработана на основе Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по дисциплине Индивидуальные проект и Федерального образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования;

Учебного плана профессии.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Денисова Ольга Викторовна, преподаватель

**Рецензент** Яковцева Ольга Александровна, председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии  
Протокол №1 от «16» сентября 2019г.

## Содержание

Пояснительная записка .....	4
Общая характеристика учебной дисциплины .....	5
Место учебной дисциплины в учебном плане .....	7
Результаты освоения учебной дисциплины .....	7
Содержание учебной дисциплины .....	9
Тематическое планирование .....	10
Тематический план .....	10
Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	11
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины .....	12
Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	13
Рекомендуемая литература .....	21

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» предназначена для изучения проектной деятельности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

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

В дисциплине «Основы проектной деятельности» используются технология исследовательского обучения и технология учебного проектирования, которые позволяют научить обучающихся анализировать получаемые знания, сделать их более практико-ориентированными. Данный курс является пропедевтическим для выполнения выпускных квалификационных работ (ВКР).

Содержание программы учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» направлено на **достижение следующих целей:**

- развитие исследовательской компетентности обучающихся посредством освоения ими методов научного познания и умений учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование научно-материалистического мировоззрения обучающихся;
- развитие познавательной активности, интеллектуальных и творческих способностей;
- развитие навыков самостоятельной научной работы;
- совершенствование умения следовать требованиям к представлению и оформлению материалов научного исследования и в соответствии с ними выполнять работу;
- формирование культуры работы с используемыми материалами;

- дальнейшее развитие аргументации и культуры рассуждения;
- умение представлять и защищать свою работу;
- владение основами методологии исследовательской и проектной деятельности;
- знание структуры и правила оформления исследовательской и проектной работы;
- владение формулировки темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность;
- владение умением составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы;
- умение выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;
- умение определять цель и задачи исследовательской и проектной работы;
- умение работать с различными источниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;
- определение и применение на практике методов исследовательской деятельности, адекватные задачам исследования;
- грамотное оформление теоретических и экспериментальных результатов исследовательской и проектной работы;
- владение рецензированием чужой исследовательской или проектной работы.

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

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Значительные изменения, происходящие в последние годы в российском образовании, проявившиеся, в частности, в утверждении принципов личностно-ориентированного образования и индивидуального подхода к каждому обучающемуся, сделали популярными новые методы обучения. Одним из них стал метод проектов в целом и метод индивидуальных проектов в частности.

Таким образом, *актуальность* данного курса обусловлена потребностью государства в активном, самостоятельном, мобильном, информационно грамотном, компетентном гражданине общества.

**Отличительная особенность** курса состоит в том, что дисциплина «Основы проектной деятельности» представляет собой индивидуальный проект, выполняемый обучающимся в рамках одной или нескольких учебных дисциплин, что обеспечивает приобретение навыков в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и/или видов деятельности, или самостоятельном применении приобретенных знаний и способов действий при решении практических задач, а также развитие способности проектирования и осуществления целесообразной и результативной деятельности (познавательной, конструкторской, социальной, художественно-творческой, иной). В основе проектной деятельности лежит развитие познавательных навыков, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления, умение увидеть, сформулировать и решить проблему.

Индивидуальный проект является логическим завершением проектной системы и, одновременно, переходным элементом, мостом к взрослой, самостоятельной жизни человека. Перед каждым обучающимся стоит задача продемонстрировать уже не отдельные навыки, а умение выполнить работу самостоятельно от начала и до конца.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года под руководством преподавателя по выбранной теме, в рамках учебного времени, специально отведённого учебным планом, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного, иного.

В учебно-воспитательном процессе используются современные образовательные технологии (ИКТ, проблемное обучение, учебное исследование, проблемно-поисковые технологии, творческие проекты).

Обучающиеся должны владеть понятиями: проблема, цель, задачи, анализ, эксперимент, библиография, курсовой проект, дипломный проект, гипотеза исследования, моделирование, обобщение, объект исследования, предмет исследования, принцип, рецензия, теория, факт, эксперимент.

Все виды работ подразделяются на лекционные занятия и практические работы и самостоятельное изучение. Текущий контроль основан на небольших самостоятельных работах проблемного характера. В качестве формы итоговой отчетности в конце изучения курса проводится семинар с представлением и защитой исследовательского проекта.

Изучение дисциплины завершается подведением итогов в форме

контрольной работы в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

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

Учебная дисциплина «Основы проектной деятельности» является дополнительной учебной дисциплиной.

В учебных планах ППССЗ и ППКРС учебная дисциплина «Основы проектной деятельности» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из дополнительных учебных дисциплин ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

**• личностных:**

- формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения;
- оценивание усваиваемого содержания, обеспечивающее личностный моральный выбор на основе социальных и личностных ценностей;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• **метапредметные:**

• **Регулятивные:**

-целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, и того, что еще неизвестно;

-планирование – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;

-прогнозирование – предвосхищение результата и уровня усвоения; его временных характеристик;

• **Познавательные:**

-самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

-поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

- использовать различные источники информации;

-умение структурировать знания;

-умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах;

-выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

-рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;

- осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов, относящихся к различным жанрам; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;

• **Коммуникативные:**

-планирование учебного сотрудничества с преподавателем и одноклассниками – определение целей, функций участников, способов взаимодействия;

- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

-умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;

-умение публично представлять результаты собственного исследования.

**Предметные результаты:**

- развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебной дисциплины: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных,

регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

- овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

- развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

- обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;

- обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Введение**

Образование, научное познание, научная деятельность. Роль науки в развитии общества, особенности научного познания. Проект как один из видов самостоятельной деятельности студента.

### **Раздел 1. Основные понятия проектной деятельности**

Особенности проектной деятельности. Основные требования к исследованию. Виды индивидуальных проектов. Основные технологические подходы. Особенности монопроекта и межпредметного проекта.

### **Раздел 2. Этапы работы над проектом**

Определение темы проекта. Этапы работы над проектом. Методы исследования. Технология составления плана работы.

### **Практическое занятие**

Выбор темы индивидуального проекта.

Определение актуальности темы.

Определение цели, задач проекта.

Контрольная работа.

### **Раздел 3. Алгоритм работы с литературой и с ресурсами Интернета**

Виды источников информации. Алгоритм работы с литературой. Алгоритм работы с ресурсами Интернета. Работа с электронным каталогом библиотеки. Что такое плагиат и как его избегать в своей работе. Занятие с системами «антиплагиат».

### **Практическое занятие**

Работа в библиотеке: работа в тематическом каталоге, поиск по индексу статей периодики.

Работа с электронным каталогом библиотеки.

Подбор материалов по теме проекта

#### **Раздел 4. Правила оформления проекта. Презентация проекта.**

Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста). Оформление библиографического списка.

Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к содержанию слайдов.

##### **Практическое занятие**

Правила оформления титульного листа, содержания проекта.

Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.

#### **Раздел 5. Индивидуальное проектирование с учетом профессиональной направленности**

Критерии оценки. Порядок сдачи и защиты проекта.

##### **Практическое занятие**

Определение научной проблемы: определение объекта и предмета исследования. Индивидуальные занятия

Тренинг: выдвижение гипотезы исследования.

Графические материалы проекта: виды, технология, требования к оформлению.

Эссе по проблеме исследования.

Требования к оформлению письменной части работы.

Навыки монологической речи. Аргументирующая речь.

Обсуждение способов оформления конечных результатов индивидуального проекта (презентаций, защиты, творческих отчетов, просмотров).

Правила оформления библиографии.

Технология презентации.

Контрольная работа

#### **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС):

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки студента **36** часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **36** часов;  
 самостоятельной работы студента **–0** часа.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ технологический профиль

Вид учебной работы	Количество часов
Введение	2
1.Основные понятия проектной деятельности.	2
2.Этапы работы над проектом.	9
3.Алгоритм работы с литературой и с ресурсами интернета	7
4.Правила оформления проекта. Презентация проекта.	8
5.Индивидуальное проектирование с учетом профессиональной направленности.	8
<b>Итого:</b>	<b>36</b>
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>	
Подготовка устных выступлений по заданным темам, эссе, докладов, рефератов, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.	<b>0</b>
<b>Итого:</b>	<b>36</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</b>	

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• характеристика проектной деятельности;</li> <li>• формирование научно-материалистического мировоззрения обучающихся;</li> <li>• развитие познавательной активности, интеллектуальных и творческих способностей;</li> </ul>
Тема 1 Проект. Виды проектов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• владение основами методологии исследовательской и проектной деятельности;</li> <li>развитие исследовательской компетентности обучающихся посредством освоения ими методов научного познания и умений учебно-исследовательской и проектной деятельности;</li> <li>владение системой знаний видов и типов проектов;</li> </ul>
Тема 2 Этапы работы над проектом	<ul style="list-style-type: none"> <li>знание структуры и правила оформления исследовательской и проектной работы;</li> <li>• владение формулировки темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность;</li> <li>• владение умением составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы;</li> <li>• умение выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;</li> <li>• умение определять цель и задачи исследовательской и проектной работы;</li> <li>• определение и применение на практике методов</li> </ul>

	<p>исследовательской деятельности, адекватные задачам исследования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотное оформление теоретических и экспериментальных результатов исследовательской и проектной работы;</li> <li>• владение рецензированием чужой исследовательской или проектной работы.</li> </ul>
<p>Тема 3 Алгоритм работы с литературой и с ресурсами Интернета</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие навыков самостоятельной работы с научной литературой;</li> <li>• формирование культуры работы с используемыми материалами;</li> <li>• умение работать с различными источниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;</li> <li>• развитие навыков самостоятельной работы с ресурсами Интернета</li> </ul>
<p>Тема 4 Правила оформления проекта. Презентация проекта</p>	<p>знание структуры и правила оформления исследовательской и проектной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• владение формулировки темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность;</li> <li>• владение умением составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы;</li> <li>• умение выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;</li> <li>• умение определять цель и задачи исследовательской и проектной работы;</li> <li>• умение работать с различными источниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме.</li> </ul>
<p>Тема 5 Индивидуальное проектирование с учетом профессиональной направленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• владение формулировки темы проектной работы, доказывать ее актуальность;</li> <li>• владение умением составлять индивидуальный план проектной работы;</li> <li>• умение выделять объект и предмет проектной работы;</li> <li>• умение определять цель и задачи проектной работы;</li> <li>• дальнейшее развитие аргументации и культуры рассуждения;</li> <li>• умение представлять и защищать свою работу;</li> <li>• дальнейшее развитие аргументации и культуры рассуждения;</li> <li>• оценка проектов по критериям;</li> <li>• публичное выступление.</li> </ul>

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся<sup>2</sup>.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию по дисциплине, рекомендации по созданию презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- 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 учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Основы проектной деятельности», учебная литература, рекомендованная или допущенная для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой. В процессе освоения программы учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по дисциплине, имеющиеся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

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

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

---

<sup>2</sup> Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины «Основы проектной деятельности»:</b></p> <p>развитие исследовательской компетентности обучающихся посредством освоения ими методов научного познания и умений учебно-исследовательской и проектной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование научно-материалистического мировоззрения обучающихся;</li> </ul>	<p>Входной контроль:          собеседование          Оперативный контроль:          - фронтальный опрос,          - подготовка сообщений</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие познавательной активности, интеллектуальных и творческих способностей;</li> <li>• развитие навыков самостоятельной научной работы;</li> <li>• совершенствование умения следовать требованиям к представлению и оформлению материалов научного исследования и в соответствии с ними выполнять работу;</li> </ul>	<p>Оперативный контроль: - фронтальный опрос, - подготовка сообщений, - тестирование, - контроль самостоятельной работы студентов в письменной форме.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование культуры работы с используемыми материалами;</li> <li>• дальнейшее развитие аргументации и культуры рассуждения;</li> <li>• умение представлять и защищать свою работу;</li> <li>• владение основами методологии исследовательской и проектной деятельности;</li> </ul>	<p>Оперативный контроль: - фронтальный опрос, - подготовка сообщений, - тестирование, - письменные самостоятельные работы, - контроль самостоятельной работы студентов в письменной форме, - защита практических занятий.          Рубежный контроль          - дифференцированный зачёт.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• знание структуры и правила оформления исследовательской и проектной работы;</li> <li>• владение формулировки темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность;</li> <li>• владение умением составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы;</li> </ul>	<p>Оперативный контроль:          - устный опрос на уроках, практических и семинарских занятиях,          - тестирование,          - письменные самостоятельные работы          - контроль самостоятельной работы студентов в письменной и устной форме.          Рубежный контроль - защита практических занятий</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;</li> <li>• умение определять цель и задачи исследовательской и проектной работы;</li> <li>• умение работать с различными источниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;</li> </ul>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос на уроках, практических и семинарских занятиях,</li> </ul> <p>Рубежный контроль</p> <p>проведение контрольной работы.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• определение и применение на практике методов исследовательской деятельности, адекватные задачам исследования;</li> <li>• грамотное оформление теоретических и экспериментальных результатов исследовательской и проектной работы;</li> <li>• владение рецензированием чужой исследовательской или проектной работы.</li> </ul>	<p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос на уроках, практических и семинарских занятиях,</li> <li>- тестирование,</li> <li>- письменные самостоятельные работы,</li> </ul> <p>Рубежный контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменная самостоятельная работа.</li> </ul> <p>Итоговый контроль – дифференцированный зачет.</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 (личностные и метапредметные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Личностные результаты</b>		
<p>- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. - формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения;</p>		Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<p>- оценивание усваиваемого содержания, обеспечивающее личностный моральный выбор на основе социальных и личностных ценностей;</p>	<p>- проявление активной жизненной позиции; - проявление уважения к национальным и культурным традициям народов РФ; - уважение общечеловеческих и демократических ценностей  - демонстрация готовности к исполнению воинского долга</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Своевременность постановки на воинский учет Проведение воинских сборов</p>
<p>- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p>	<p>- демонстрация сформированности мировоззрения, отвечающего современным реалиям; - проявление общественного сознания; - воспитанность и тактичность; - демонстрация готовности к самостоятельной, творческой деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>- 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;</p> <p>- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе</p>	<p>- демонстрация желания учиться;</p> <p>- сознательное отношение к продолжению образования в ВУЗе</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;</p>	<p>- демонстрация желания учиться;</p> <p>- выбор и применение методов и способов решения творческих заданий;</p>	
<p>- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p> <p>- сотрудничество со сверстниками и преподавателями при выполнении различного рода деятельности;</p>	<p>Участие в коллективных мероприятиях, проводимых на различных уровнях</p>
<p>- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;</p> <p>- развития личных информационно-коммуникационных компетенций;</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</p>	<p>Занятия по специальным дисциплинам Учебная практика Творческие проекты</p>

<b>метапредметные результаты</b>		
<p>- целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, и того, что еще неизвестно;</p> <p>- планирование – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;</p> <p>- прогнозирование – предвосхищение результата и уровня усвоения; его временных характеристик;</p>	<p>- организация самостоятельных занятий в ходе изучения общеобразовательных дисциплин;</p> <p>- умение планировать собственную деятельность;</p> <p>- осуществление контроля и корректировки своей деятельности;</p> <p>- использование различных ресурсов для достижения поставленных целей</p>	<p>Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты проектных работ</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;</li> <li>- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;</li> <li>- использовать различные источники информации;</li> <li>- умение структурировать знания;</li> <li>- умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах;</li> <li>- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;</li> <li>- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;</li> <li>- осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов, относящихся к различным жанрам; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация коммуникативных способностей;</li> <li>- умение вести диалог, учитывая позицию других участников деятельности;</li> <li>- умение разрешить конфликтную ситуацию</li> </ul>	<p>Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование учебного сотрудничества с преподавателем и одноклассниками – определение целей, функций участников, способов взаимодействия;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности;</li> <li>- использование различных методов решения практических задач</li> </ul>	<p>Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы Олимпиады</p>

<p>- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников информации, включая электронные;</li> <li>- демонстрация способности самостоятельно использовать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач;</li> <li>- демонстрация способности самостоятельно давать оценку ситуации и находить выход из неё;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>	<p>Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.</p> <p>Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
---	--	--

<b>Предметные результаты:</b>		
<p>- развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебной дисциплины: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;</p> <p>- овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;</p> <p>- развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;</p> <p>- обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;</p> <p>- обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.</p>	<p>- умение оценивать свою собственную деятельность, анализировать и делать правильные выводы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

## САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ВНЕАУДИТОРНАЯ РАБОТА

Видами заданий для самостоятельной (внеаудиторной) работы являются: чтение текста (учебника, доп. литературы), графическое изображение плана текста, работа с нормативными документами, работа с конспектом лекций, выполнение заданий, подготовка сообщений, рефератов, и.т.д.

### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

#### Для студентов:

1. Боронина, Л. Н. Основы управления проектами: [учеб. пособие] / М-во образования и науки Рос.Федерации, Екатеринбург:изд-во Уральский университет 2015.

2. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: Академия, 2012.

3. Жукова Т. Н., Организация проектной деятельности и формирование команды проекта: учебное пособие / Т. Н. Жукова, Е. К. Чугунова. – СПб.: Изд-во СПбГЭУ, 2014. – 158 с.

#### Для преподавателей:

1. Степанова М.В. Учебно-исследовательская деятельность школьников в профильном обучении: Учебно-методическое пособие для учителей / Под ред. А.П. Тряпицыной.

2. Чечель И.Д. Исследовательские проекты в практике обучения. Исследовательская деятельность [www/direktor.ru](http://www.direktor.ru)

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.potal.edu.ru>– Федеральный портал «Российское образование».

2. <http://school.holm.ru>– Школьный мир: каталог образовательных ресурсов.

3. Поисковые системы:
- <http://www.yandex.ru>
  - <http://www.metabot.ru>
  - <http://www.Rambler.ru>
  - <http://www.aport.ru>

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано  
Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_ О.А. Яковцева  
«16» сентября 2019 г.

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ В.В. Ульянова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ДУД.01.3 Основы кулинарного дела**  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественнонаучного профиля среднего профессионального образования

Код профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

г. Дальнегорск, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** среднего профессионального образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569);
2. Учебного плана профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного «28» июня 2019 года;

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчик:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:** Яковцева Ольга Александровна, председатель ЦМК

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от 16.09.2019 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Общая характеристика учебной дисциплины «Основы кулинарного дела»	344
Место учебной дисциплины в учебном плане .....	345
Результаты освоения учебной дисциплины .....	345
Содержание учебной дисциплины .....	8
Тематический планирование.....	14
Характеристика основных видов деятельности студентов на уровне учебных действий .....	16
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Основы кулинарного дела» .....	18
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины .....	22

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы кулинарного дела» предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы кулинарного дела», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Содержание программы «Основы кулинарного дела» направлено на достижение следующих целей:

- получить знания и умения о способах механической, тепловой кулинарной обработки сырья, приготовлении полуфабрикатов, пищевой ценности сырья и готовой продукции, технологии приготовления, оформлении и подачи блюд, а также о требованиях к качеству, условиях и сроках хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

Целью освоения дисциплины «Основы кулинарного дела» является формирование профессиональной направленности обучающегося, усвоение основного предназначения избранного направления. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

- составить технологические карты на каждое блюдо;
- выполнять санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиНа и гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
- выполнять прием продуктов и материальных ценностей;
- овладеть кухонной, столовой посудой и инвентарем;
- организовать полноценное питание с соблюдением определенных пропорций между отдельными компонентами пищи;
- соблюдения правил этикета за столом;
- уметь приготовить блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- уметь выпечь хлебобулочные изделия;
- уметь сервировать стол и оформить из приготовленных блюд.

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

- знать «Правила безопасного труда при работе с пищевыми продуктами», «Способы нарезки овощей», «Разделка рыбы», «Разделка мяса», «Сервировка стола», «Питание подростка», «Виды изделий из теста»;
- знать правила эксплуатации нагревательных приборов, инструментов и приспособлений для механической и тепловой обработки продуктов.

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КУЛИНАРНОГО ДЕЛА»**

Учебная дисциплина «Основы кулинарного дела» направлена на социальную адаптацию, повышение уровня готовности обучающихся к взаимодействию с различными представлениями о традиционной кулинарии, ее роли и значении для сохранения здоровья, о культуре и истории народа, а также формирование знаний об основных сферах современной, социальной жизни, устройстве общества, создание условий для развития коммуникативной, социально успешной личности.

Обучающиеся ознакомятся с историей и традициями национальной кухни, получат информацию об основах повара, изучат основы гигиены и санитарии, научатся основам правильного питания, научатся составлять рецептуру блюд по сборнику технологических нормативов, научатся применять технологические знания и умения в самостоятельной деятельности при приготовлении блюд на кухне, научатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда.

Данная программа побуждает интерес обучающихся к новому виду деятельности, решает проблему ранней профориентации, отвечает потребностям актуальных вопросов социализации обучающихся.

Отбор содержания учебной дисциплины осуществлялся на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций СПО успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности.

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования интегрированная учебная дисциплина «Основы кулинарного дела», изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. При освоении профессии СПО профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, Основы кулинарного дела изучается с включением профессиональных модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Изучение дисциплины «Основы кулинарного дела» завершается подведением итогов в форме итоговой контрольной работы в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

## МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебная дисциплина «Основы кулинарного дела» входит в состав вариативной части образовательной программы общеобразовательного цикла, раздел «Дополнительные учебные дисциплины», ДУД.01 «Введение в профессию».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессии СПО естественнонаучного профиля: 43.01.09 «Повар, кондитер».

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы кулинарного дела» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

### ***личностных:***

- уметь работать в команде или самостоятельно; иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей; обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение; иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;

### ***метапредметных***

- умение организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
- уметь грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
- 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 общественного питания, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов приготовления и оформления;
- 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.

### ***предметных:***

- сформированность знаний об общественном питании, современных кулинарных технологиях в оформлении и подачи блюд;
- владение умениями готовить блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития современного кулинарного искусства;
- владением 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 в сфере общественного питания.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Введение**

Основы кулинарного дела как учебный курс. Специфика объекта их изучения. Общая характеристика профессии. История возникновения профессии Повар, кондитер. Содержание труда, предмет и средства труда. Требования профессии к индивидуальным способностям специалиста. Требования профессии к личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания. Профессиональные компетенции повара. Риски профессии.

### **Тема 1. Правила безопасности труда.**

Техника безопасности на предприятиях общественного питания. Охрана труда на предприятии. Виды инструктажей. Общие правила техники безопасности на предприятиях общественного питания. *Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.*

### **Тема 2. Основы гигиены и санитарии**

Гигиена и санитария, основные направления гигиенической науки. Санитарное законодательство. Личная и производственная гигиена. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и устройству предприятий общественного питания. *Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.*

### **Тема 3. Кухонное оборудование и инвентарь**

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. *Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.*

### **Тема 4. Эстетика. Сервировка стола**

Основные правила сервировки стола. Салфетки для сервировки стола. Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Эстетика застолья. *Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.*

#### *Лабораторная работа*

Сервировка стола.

Способы складывания салфеток для сервировки стола.

### **Тема 5. Холодные блюда, десерты и напитки**

Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Бутерброды. Салаты и винегреты. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения. Требования к качеству. Холодные блюда и закуски из овощей, яиц и грибов. Рыбные и мясные блюда и закуски. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения. Требования к качеству. Сладкие блюда и напитки. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения. Требования к качеству. *Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.*

#### *Лабораторная работа*

Технология приготовления и оформления бутербродов открытых, закрытых и закусочных.

Технология приготовления и оформления салатов и винегретов.

Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов. Технология приготовления и оформления рыбных и мясных блюд и закусок.

Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков.

**Тема 6. Супы**

Технология приготовления бульонов. Сроки и условия хранения. Требования к качеству. Технология приготовления заправочных супов, супов-пюре, прозрачных и холодных супов. Сроки и условия хранения. Требования к качеству. *Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.*

*Лабораторная работа*

Технология приготовления, подача бульонов и супов.

**Тема 7. Блюда из рыбы, мяса и мясных продуктов**

Способы механической и тепловой обработки рыбы и морепродуктов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Сроки и условия хранения. Требования к качеству. Способы механической и тепловой обработки мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Сроки и условия хранения. Требования к качеству. *Тема изучается с использованием метода активного обучения – круглый стол.*

*Лабораторная работа*

Технология приготовления и подача блюд из рыбы. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд.

Технология приготовления и подача блюд из морепродуктов. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд.

Технология приготовления и подача блюд из мяса в отварном, жареном и запечённом виде. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд.

Технология приготовления и подача блюд из субпродуктов. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд.

**Тема 8. Блюда из овощей, круп и макаронных изделий**

Технология приготовления и оформление блюд из овощей в отварном, жареном и запечённом виде. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.

Технология приготовления и оформление блюд из круп. Сроки и условия хранения. Требования к качеству. Технология приготовления и оформление блюд из макаронных изделий. Сроки и условия хранения. Требования к качеству. *Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.*

*Лабораторная работа*

Технология приготовления и оформление блюд из овощей в отварном, жареном и запечённом виде. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд.

Технология приготовления и оформление блюд из круп. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд.

Технология приготовления и оформление блюд из макаронных изделий. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд.

**Тема 9. Элементы международной экономики Блюда из яиц и творога**

Технология приготовления и оформление блюд из яиц и творога. Сроки и условия хранения. Требования к качеству. *Тема изучается с использованием метода активного обучения – мозговой штурм.*

*Лабораторная работа*

Технология приготовления и оформление блюд из яиц и творога. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд.

**Тема 4.1 Социальная роль и стратификация**

Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность. Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.

**Тема 10. Блюда из теста**

Технология приготовления и оформление изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления и оформление изделий из бездрожжевого теста.

Приготовление фаршей. Сроки и условия хранения. Требования к качеству. *Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.*

*Лабораторная работа*

Технология приготовления и оформление изделий из дрожжевого теста. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд.

Технология приготовления и оформление изделий из бездрожжевого теста. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд.

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

**Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов**

- История развития кулинарного искусства;
- Современные кулинарные технологии;
- Молекулярная кулинария;
- Технология - фудпейринг;
- Фьюжин кулинария;
- Вегетарианство;
- Современные способы нарезки овощей;
- Карвинг – сложная форма нарезки овощей;
- Супы европейской кухни;
- Консоме. Как осветлить бульон;
- Обработка осетровых рыб;
- Диетическое питание;
- ГМО. Пища будущего или вред для здоровья;
- Морепродукты, способы кулинарной обработки;
- Блюда из запеченной рыбы;
- Блюда из морепродуктов;
- Мясо. Способы кулинарной обработки;
- Дикое мясо и его пищевая ценность;
- Приготовление сложных блюд из мяса;
- Технология приготовления блюд из мяса птицы;
- Кнельная масса мяса птицы;
- Способы оформления и подачи холодных блюд и закусок;
- Современные технологии приготовления десертов;
- Изделия из дрожжевого теста, ассортимент изделий;
- Региональная кухня Дальнего Востока.

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы кулинарного дела» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 127 часов. Из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся, включая практические занятия, – 114 часов; внеаудиторная самостоятельная работа студентов – 13 часов.

<i>Вид учебной работы</i>		<i>Количество часов</i>
	Введение	<b>2</b>
1	Тема 1. <b>Правила безопасности труда</b>	<b>2</b>
2	Тема 2. <b>Основы гигиены и санитарии</b>	4
3	Тема 3. <b>Кухонное оборудование и инвентарь</b>	6
4	Тема 4. <b>Эстетика. Сервировка стола</b>	8
5	Тема 5. <b>Холодные блюда, десерты и напитки</b>	18
6	Тема 6. <b>Супы</b>	<b>8</b>
7	Тема 7. <b>Блюда из рыбы, мяса и мясных продуктов</b>	26
8	Тема 8. <b>Блюда из овощей, круп и макаронных изделий</b>	16
9	Тема 9. <b>Блюда из яиц и творога</b>	8
10	Тема 10. <b>Блюда из теста</b>	16
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>Итоговая контрольная работа</i>
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>		
Подготовка выступлений по заданным темам, докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями и др.		<b>13</b>
<i>Итого</i>		<i>127</i>

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ НА УРОВНЕ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	<p>Общая характеристика профессии. История возникновения профессии Повар, кондитер.</p> <p>Содержание труда, предмет и средства труда. Требования профессии к индивидуальным способностям специалиста. Требования профессии к личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания.</p> <p>Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.</p>
Правила безопасности труда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> </ul> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>
Основы гигиены и санитарии	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гигиена и санитария, основные направления гигиенической науки. Санитарное законодательство.</li> </ul> <p>Личная и производственная гигиена. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и устройству предприятий общественного питания.</p>
Кухонное оборудование и инвентарь	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.</li> </ul> <p>Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева.</p> <p>Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.</p>
Эстетика. Сервировка стола	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам.</li> </ul> <p>Посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.</p> <p>Уход за металлической посудой. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.</p> <p>Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика.</p> <p>Сервировка стола.</p>
Холодные блюда, десерты и напитки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд. Бутерброды.</li> </ul> <p>Салаты и винегреты. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p> <p>Холодные блюда и закуски из овощей, яиц и грибов. Рыбные и мясные блюда и закуски. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p> <p>Сладкие блюда и напитки. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p>
Супы.	<p>Технология приготовления бульонов. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p>

	<p>Технология приготовления заправочных супов, супов-пюре, прозрачных и холодных супов. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p>
<p>Блюда из рыбы, мяса и мясных продуктов</p>	<p>Способы механической и тепловой обработки рыбы и морепродуктов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p> <p>Способы механической и тепловой обработки мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p>
<p>Блюда из овощей, круп и макаронных изделий</p>	<p>Технология приготовления и оформление блюд из овощей в отварном, жареном и запеченном виде. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления и оформление блюд из круп. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления и оформление блюд из макаронных изделий. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p>
<p>Блюда из яиц и творога</p>	<p>Технология приготовления и оформление блюд из яиц и творога.</p> <p>Сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p>
<p>Блюда из теста</p>	<p>Технология приготовления и оформление изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Технология приготовления и оформление изделий из бездрожжевого теста.</p> <p>Приготовление фаршей. Сроки и условия хранения. Требования к качеству.</p>

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОСНОВЫ ОБЩЕСТВЕННЫХ НАУК»**

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

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

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

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого студенты просматривают визуальную информацию, создают презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

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

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Основы кулинарного дела», 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.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Основы кулинарного дела» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам) в библиотеке колледжа.

**Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 80с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

7. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.

8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО / Л.В. Мармузова. – М.: Академия, 2014. – 160 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]. <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. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

8. <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/>

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины «Основы кулинарного дела»:</p> <p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Правила безопасного труда при работе с пищевыми продуктами», «Способы нарезки овощей», «Разделка рыбы», «Разделка мяса», «Сервировка стола», «Питание подростка», «Виды изделий из теста»;</li> </ul>	<p><b>Входной контроль:</b> тестирование</p> <p><b>Текущий контроль:</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>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать правила эксплуатации нагревательных приборов, инструментов и приспособлений для механической и тепловой обработки продуктов.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</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>Рубежный контроль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменная самостоятельная работа.</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь составить технологические карты на каждое блюдо;</li> <li>- умение выполнять санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиНа и гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;</li> <li>- умение выполнять прием продуктов и материальных ценностей;</li> <li>- овладеть кухонной, столовой посудой и инвентарем;</li> <li>- уметь организовать полноценное питание с соблюдением определенных пропорций между отдельными компонентами пищи;</li> </ul>	<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>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдения правил этикета за столом;</li> <li>- уметь приготовить блюда по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;</li> <li>- уметь выпечь хлебобулочные и кондитерские изделия;</li> <li>- уметь сервировать стол и оформить из приготовленных блюд.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос на уроках, практических и семинарских занятиях,</li> <li>- тестирование,</li> <li>- письменные самостоятельные работы</li> <li>- контроль самостоятельной работы студентов в письменной и устной форме.</li> </ul> <p><b>Рубежный контроль</b> -</p>

	защита практических занятий
Умение соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при работе.	Текущий контроль: - устный опрос на уроках, практических и семинарских занятиях, - тестирование, - письменные самостоятельные работы, Рубежный контроль - письменная самостоятельная работа.
Умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: эффективной организации индивидуального информационного пространства, автоматизации коммуникационной деятельности, эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.	Текущий контроль: практических и семинарских занятиях, - защита лабораторных работ, - тестирование, Рубежный контроль – проведение письменной самостоятельной работы  Промежуточный контроль – итоговая контрольная работа

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 (личностные и метапредметные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>Личностные результаты</b>		
– уметь работать в команде или самостоятельно; иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей; обладать способностью к концентрации внимания;	-демонстрация работы в команде или самостоятельно выполнять работы по обслуживанию посетителей; - обладать способностью к концентрации внимания;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
– иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение; иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;	- проявление оперативной и образной памяти; - проявление чувства времени, глазомера и хорошего цветоразличия; - проявление хорошего воображения и склонности к творческой работе.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
– иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;	- способность критически оценивать результаты своей деятельности; - нести ответственность за результаты работы.	Участие в коллективных мероприятиях, проводимых на различных уровнях
– иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;	- способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; – осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных.	- способность к непрерывному образованию; - демонстрация интереса к будущей профессии; - способность принятия решений личных, общественных.	Занятия по специальным дисциплинам Учебная практика Производственная практика Творческие проекты
<b>Метапредметные результаты</b>		
– умение организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение за навыками работы в коллективе, команде, с коллегами, руководством, клиентами. Интерпретация результатов

		наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
- уметь грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- демонстрация способностей грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике; - проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; Семинары Учебно-практические занятия
- 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;	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные; - демонстрация способности самостоятельно использовать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач; - демонстрация способности самостоятельно давать оценку ситуации и находить выход из неё; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественного питания, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов приготовления и оформления;	- умение вести диалог, учитывая позицию других участников деятельности; - умение разрешить конфликтную ситуацию - умение оценивать свою собственную деятельность, анализировать и делать правильные выводы	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	- демонстрация коммуникативных способностей; - умение решать когнитивные, коммуникативные и организационные задачи с соблюдением техники безопасности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и  
гигиены**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.9 Повар, кондитер*

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;
2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;
3. Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-  
технологический колледж»

**Разработчики:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

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

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии» является частью основной профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может использоваться в дополнительном профессиональном образовании, на курсах переподготовки и повышения квалификации.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

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

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять 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.

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

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

- ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
Самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>68</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия (если предусмотрено)	32
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	1
<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	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Товароведная характеристика сырья</b>			<b>68</b>	
<b>Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>1</b>
	1.	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		
	2.	Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов.		
<b>Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	<b>2</b>
	1.	Классификация продовольственных товаров. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>		
	2.	Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		<b>2</b>	
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		
	2.	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция с применением видеоматериалов.</i>		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	№1	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.		

	№2	Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		2	
<b>Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		
	2.	Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.		
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	№3	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.		
	№4	Ознакомление с ассортиментом муки пшеничной и оценка качества по стандарту.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения - кейс-технологии.</i>		
	2.	Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.		
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	№5	Оценка качества молока по стандарту.	6	
	№6	Оценка качества сливок, сыров по стандарту.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.			
<b>Тема 1.6</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.		
	2.	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения - баскет-метод.</i>		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	№7	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		
№8	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.7</b> <b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		
	2.	Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	№9	Органолептическая оценка качества мяса.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.8</b> <b>Товароведная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к		

характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров		качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – мозговой штурм.</i>		
	2.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	№10	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
	№11	Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – круглый стол.</i>		
	2.	Итоговая контрольная работа.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	№12	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Всего:</b>		<b>54</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

##### *Печатные издания*

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### *Электронные издания:*

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. 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/)
10. 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/)
11. 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/)

*Дополнительные источники:*

12. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия» 2015 г.

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

Результаты обучения	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><b>Текущий контроль</b></p> <p><b>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 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><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>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.9 Повар, кондитер*  
(базовая подготовка)

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;
2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;
3. Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии  
Протокол № 1 от «12» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы товароведения продовольственных товаров» является частью основной профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Дисциплина ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» входит в профессиональный учебный цикл.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

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

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять 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.

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

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

- ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
Самостоятельная работа	4
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>44</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные занятия (если предусмотрено)	16
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Товароведная характеристика сырья</b>			<b>54</b>	
<b>Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>1</b>
	1.	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		
	2.	Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов.		
<b>Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	Классификация продовольственных товаров. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>		
	2.	Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		<b>2</b>	
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		
	2.	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция с применением видеоматериалов.</i>		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>2</b>	
	№1	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.		

	№2	Изучение помолологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.		2	
<b>Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		
	2.	Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров.		
	<b>Лабораторные работы</b>		2	
	№3	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.		
	№4	Ознакомление с ассортиментом муки пшеничной и оценка качества по стандарту.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения - кейс-технологии.</i>		
	2.	Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров.		
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	№5	Оценка качества молока по стандарту.	2	
	№6	Оценка качества сливок, сыров по стандарту.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.			
<b>Тема 1.6</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.		
	2.	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения - баскет-метод.</i>		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>2</b>	
	№7	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		
№8	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.7</b> <b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		
	2.	Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>2</b>	
	№9	Органолептическая оценка качества мяса.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.8</b> <b>Товароведная</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к		

<b>характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>		качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – мозговой штурм.</i>		
	2.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	№10	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
	№11	Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – круглый стол.</i>		
	2.	Итоговая контрольная работа.		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>2</b>	
	№12	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>	
<b>Всего:</b>			<b>54</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

##### *Печатные издания*

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### *Электронные издания:*

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. 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/)
10. 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/)
11. 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/)

*Дополнительные источники:*

12. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия» 2015 г.

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

Результаты обучения	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><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>
<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><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 зачете/экзамене.</li> </ul>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.9 Повар, кондитер*  
(базовая подготовка)

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;
2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;
3. Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Перельгина Оксана Константиновна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии  
Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14

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

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью основной профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Дисциплина ОП.03 «техническое оснащение и организация рабочего места» входит в профессиональный учебный цикл.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять 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.

- ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
Самостоятельная работа	2
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>52</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<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	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>	2	1
<b>Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1.	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	1
	2.	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2	1
	3.	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>	2	2
	4.	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей и холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.	2	2
	5.	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	№1	1. Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования цеха по обработке овощей	2	
	№2	2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	№3	3. Планировка производственных помещений и размещение технологического	2	

		оборудования горячего цеха.		
		Контрольная работа по разделу «Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания»		
<b>Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>			<b>36</b>	
<b>Тема 2.1 Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1.	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
	2.	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
	3.	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
	4.	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
	5.	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	№4	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
	№5	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
	№6	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	
<b>Тема 2.2. Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1.	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентации.</i>	2	2
	2.	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
	3.	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.	2	2

		Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	4.	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	№7	Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	№8	Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
<b>Тема 2.3. Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	2
	1.	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	2	
	2.	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	№9	1.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	Контрольная работа по теме «Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»			
	Самостоятельная работа: решение ситуационных производственных (профессиональных задач)		2	
<b>Всего:</b>			<b>54</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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.

*Печатные издания:*

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

*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. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

*Дополнительные источники:*

1. Богушева В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования.- Ростов н/Д.: Издательство «Феникс», 2014.
2. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов.- М.: Издательство «Форум», 2013.
3. Улейский Н. «Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Изд.Центр «Феникс», 2013

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

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b>  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><b>Текущий контроль</b>  <b>при проведении:</b>  - письменного/ устного опроса;    -тестирования;    -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;    - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы    - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

(базовая подготовка)

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основе:

- 1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;
- 2.Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;
- 3.Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Горелова Елена Юрьевна - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

*Общие умения*

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

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

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

-формы и системы оплаты труда;

-механизм формирования заработной платы;

-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	14
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2
в том числе:	
<i>реферат, внеаудиторная самостоятельная работа, презентации</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и структура 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 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		2
	2. 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		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. <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>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		2
	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.		2

	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	4	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» <b>Источники информации</b> 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.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <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>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2</b> <b>Основы трудового права и формы оплаты труда</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	<b>4</b>	2
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	3

	<b>Практическое занятие 3.</b> Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. <b>Источники информации</b> 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).	1	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	<b>1.</b> 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
	<b>2.</b> Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		2
	<b>3.</b> Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		4
	<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	4	3
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	3
<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 «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия и др.);
- средства информационно-коммуникационных технологий;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- электронные книги;
- проектор;
- мультимедийная система;

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

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

##### **Основные источники**

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.

#### **Дополнительные источники**

13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.

14. Журнал « Современный ресторан»

#### **Электронные издания:**

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
<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>Текущий контроль:</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>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
<b>Знания:</b>	
<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>Текущий контроль при проведении:</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>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p>Итоговый контроль</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.05 Основы калькуляции и учета**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

(базовая подготовка)

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработана на основе:

- 1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;
- 2.Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;
- 3.Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Кобылкевич Елена Юрьевна - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» является частью основной профессиональной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам

. В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;

- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	32
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	30
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	18
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2
в том числе:	
<i>реферат, внеаудиторная самостоятельная работа, презентации</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и структура 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. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	<b>2</b>	2
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов		
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
<b>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</b>	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</a>	<b>1</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		2
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления			
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			

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>9</b>	
	1. Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	3	2
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	3	
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	3	
<b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</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. Ответность материально-ответственных лиц		2
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 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" Источники информации 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" <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a>	<b>1</b>	
<b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания,		2

<b>кладовых организаций питания</b>	документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день	4	2
<b>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		2
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	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		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>5</b>	
	Практические занятия 5-6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	5	2
<b>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам		2
	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		
	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		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>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.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.</p> <p>Источники информации</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a></li> <li>2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</a></li> <li>3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничnoj_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничnoj_torgovli/</a></li> </ol>	1	
<b>Всего:</b>		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

*Оборудование учебного кабинета:*

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

столы компьютерные;

шкафы;

комплекты заданий для тестирования и контрольных работ.

*Технические средства обучения:*

персональные компьютеры, подключенные к локальной сети и Интернет;

интерактивная доска;

мультимедийная система;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

*Основные источники*

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

*Электронные издания:*

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей" [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

5. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)

6. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznicnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/)

7. <http://economy.gov.ru>
8. <http://www.consultant.ru>

*Дополнительные источники*

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. :Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

2. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 409 с.  
<https://www.biblio-online.ru/viewer/FD57043F-8593-41E4-978C-5C76F292EDB1#page/1>

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>– оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>– составлять товарный отчет за день;</li> <li>– определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>– составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>– рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>– участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>– пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>– принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>– принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>– составлять отчеты по платежам</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p> <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</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/ устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования зачета.</li> </ul>

<p>бухгалтера;</p> <ul style="list-style-type: none"><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><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>	
---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ  
краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП. 06 Охрана труда**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

(базовая подготовка)

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе:

1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;

2.Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;

3.Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-  
технологический колледж»

**Разработчики:**

Пирогов Михаил Михайлович - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью основной профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

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

- законы и иные нормативные правовые акты содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять 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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	12
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>реферат, внеаудиторная самостоятельная работа, эссе, презентации</i>	2
Итоговая аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 Тематический план и структура учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1 Правовые основы охраны труда	<b>Содержание учебного материала:</b>	3	
	1. Инструкция по ТБ. Общие понятия о трудовой деятельности человека и условиях его труда		2
	2. Техническое регулирование		
	3. Особенности регулирования труда женщин, подростков и инвалидов		
Тема 2 Организационные основы охраны труда	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	1. Права и обязанности работодателя и работника в области охраны труда		2
	2. Обучение и инструктажи по охране труда		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
Практическая работа №1 «Права и обязанности сторон в области охраны труда»			
Тема 3 Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний	<b>Содержание учебного материала:</b>	3	
	1. Обязанности работодателя при несчастном случае на производстве		2
	2. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве		
	3. Порядок расследования и учета профессиональных заболеваний		
Тема 4 Факторы влияющие на условия труда	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	
	1. Аттестация рабочих мест по условиям труда		2
	2. Средства коллективной защиты. Классификация.		
	3. Содержание и обслуживание сосудов работающих под давлением		
	4. Производство работ грузоподъемными кранами		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
Практическая работа № 2 «Классификация средств коллективной защиты»			
Практическая работа № 3 «Безопасные условия эксплуатации сосудов работающих под давлением»			
Тема 5 Взаимодействие человека с опасными и вредными производственными факторами	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	
	1. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов		2
	<b>Практические занятия:</b>	2	
Практическая работа № 4 «Средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов»			
Тема 6 Экобиозащитная техника	<b>Содержание учебного материала:</b>	2	
	1. Устойчивое развитие и экологические проблемы		2

	2. Нормативно-правовые основы охраны природной среды		
<b>Тема 7 Материальные затраты на охрану труда</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	
	1. Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний		2
	2. Обеспечение по обязательному социальному страхованию от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний		
	3. Экономика охраны труда		
	4. Прямые и косвенные потери на обеспечение охраны труда		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
	Практическая работа № 5 «Законодательство РФ об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»		
Практическая работа № 6 «Источники финансирования мероприятий на охрану труда»			
	Самостоятельная работа обучающегося: Расчёт затрат на мероприятия по улучшению условий и охраны труда на автомобильном транспорте	1	
<b>Тема 8 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	5	
	1. Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании		2
	2. Характеристики пожаровзрывоопасности веществ и материалов		
	3. Организационно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожарной безопасности		
	4. Средства огнегасительные и пожаротушения		
	5. Пожарная сигнализация		
	<b>Практические занятия:</b>	2	
Практическая работа № 7 Механизмы возникновения взрывов в производственных условиях			
Практическая работа № 8 «Средства огнегашения»			
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить рефераты, презентации, тесты, кроссворды на тему «Пожарная безопасность».	1	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		2	
<b>Всего:</b>		36	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда».

##### *Оборудование учебного кабинета:*

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда»;
- сборник практических занятий.

##### *Технические средства обучения:*

- мультимедийный комплекс;
- электронные учебники;
- телевизор;
- видеоматериалы;
- презентации

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

###### Основные источники:

1. Карнаух Н.Н..Охрана труда: Учебник для сред. проф. образования.-2-е изд.- М: Юрайт, 2018.- 300 с.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник / Ю.М. Бурашников. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 272с.
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.– 320с.

###### Дополнительная литература:

2. Графкина Н.В. охрана труда и основы экологической безопасности; учеб. Пособие. 2015.- п., 192с. (Среднее профессиональное образование)
3. Девисилов В.А. Охрана труда: Учебник.- М.; Форум; Инфра-М, 2015.-400с.: ил.- (Среднее профессиональное образование)
4. ГОСТ 12.1.005-88 – Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.

5. ГОСТ 12.1.012-90 – Система стандартов безопасности труда.
  6. ГОСТ 12.4.021-75 – Системы вентиляционные.
  7. ГОСТ 12.0.002-80 – Система стандартов безопасности труда.
  8. ГОСТ 12.4.010-75. Средства индивидуальной защиты. Рукавицы специальные. Технические условия.
  9. ГОСТ 12.0.003-74. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация: Изменения И-1-Х1-78.
  10. ГОСТ 12.2.061.-81. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам.
  11. СНиП 2.01.02-85. Противопожарные нормы.
- Интернет-ресурсы:
12. <http://www.edu.ru/>- Федеральный портал «Российского образования»;
  13. <http://elibrary.ru> Научная электронная библиотека ELIBRARU.RU;
  14. <http://www.consultant.ru> – «КонсультантПлюс»

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, фронтального и индивидуального устного опросов, письменного опроса, просмотра и оценки докладов, практических работ.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<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>практические занятия, подготовка презентаций.</p>
<p><b>Знания:</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>практические занятия, решение задач, подготовка устных выступлений, рефератов, докладов; презентаций.</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

(базовая подготовка)

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе:

- 1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;
- 2.Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;
- 3.Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Горелова Елена Юрьевна - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

#### *Общие умения*

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;
- *Диалогическая речь*
- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)
- к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);

- завершать общение;
- *Монологическая речь*
- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.
- *Письменная речь*
- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.
- *Аудирование*
- понимать:
- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.
- *Чтение*
- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.
- В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**
- профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, рас-пространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*;

– имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;

– артикль: определенный, неопределенный, нулевой;

– основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;

– употребление существительных без артикля;

– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;

– наречия в сравнительной и превосходной степенях;

– неопределенные наречия, производные от *some, any, every*;

– количественные местоимения *much, many, few, a few, little, a little*;

– глагол, понятие глагола-связки;

– образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Pre-sent, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	76
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	75
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	1
в том числе:	
<i>реферат, внеаудиторная самостоятельная работа, презентации</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и структура 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> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; – понятие глагола-связки	12	
	<b>Практическая работа.</b> Введение лексики. Словарный диктант. Чтение и перевод текста. Формирование навыков чтения, говорения, перевода. Обсуждение прочитанного. Выполнение заданий по тексту.	12	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений	1	
<b>Тема 2.</b> <b>Типы организаций питания и работа персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении;		

	– имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения		
	<b>Практическая работа.</b> Введение лексики. Словарный диктант. Чтение и перевод текста. Формирование навыков чтения, говорения, перевода. Обсуждение прочитанного. Выполнение заданий по тексту.	5	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – сочинение на тему «Работа кухни»; – освоение лексического материала по теме, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля		
	<b>Практическая работа.</b> Введение лексики. Словарный диктант. Чтение и перевод текста. Формирование навыков чтения, говорения, перевода. Обсуждение прочитанного. Выполнение заданий по тексту.	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление меню ресторана, кафе		
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал:		

<b>оборудование</b>	– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения		
	<b>Практическая работа.</b> Введение лексики. Словарный диктант. Чтение и перевод текста. Формирование навыков чтения, говорения, перевода. Обсуждение прочитанного. Выполнение заданий по тексту.	6	
<b>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	<b>Практическая работа.</b> Введение лексики. Словарный диктант. Чтение и перевод текста. Формирование навыков чтения, говорения, перевода. Обсуждение прочитанного. Выполнение заданий по тексту.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – освоение лексического материала по темам 4,5, – чтение, перевод текстов, – выполнение грамматических упражнений		
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
	<b>Практическая работа.</b> Введение лексики. Словарный диктант. Чтение и перевод текста. Формирование навыков чтения, говорения, перевода. Обсуждение прочитанного.	7	

	Выполнение заданий по тексту.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»		
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		
	<b>Практическая работа.</b> Введение лексики. Словарный диктант. Чтение и перевод текста. Формирование навыков чтения, говорения, перевода. Обсуждение прочитанного. Выполнение заданий по тексту.	7	
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		
	<b>Практическая работа.</b> Введение лексики. Словарный диктант. Чтение и перевод текста. Формирование навыков чтения, говорения, перевода. Обсуждение прочитанного. Выполнение заданий по тексту.	7	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> – освоение лексического материала по темам 7, 8; – чтение, перевод текстов; – выполнение грамматических упражнений; – составление диалогов		
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>15</b>	
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	<b>Практическая работа.</b> Введение лексики. Словарный диктант.	15	

	Чтение и перевод текста. Формирование навыков чтения, говорения, перевода. Обсуждение прочитанного. Выполнение заданий по тексту.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – подготовить презентации по национальным кухням; – освоение лексического материала по теме; – чтение, перевод текстов		
	<b>Всего</b>	<b>76</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», 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

##### *Печатные издания*

1 Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ТК Велби, издательство Проспект, 2013.-248с.

2 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.

3 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./

4 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.

##### *Электронные издания (ресурсы):*

5 Обучающие материалы

6 [www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com) - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков.

7 [www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)  
<http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish>

8 [www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)  
<http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm>

9 [www.handoutsonline.com](http://www.handoutsonline.com)  
<http://www.handoutsonline.com/>

10 [www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com) (for teachers and students)

11 [www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation) (authentic video clips on a variety of topics)

12 [www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)  
<http://www.icons.org.uk/>

##### *Методические материалы*

13 [www.prosv.ru/umk/sportlight](http://www.prosv.ru/umk/sportlight) Teacher's Portfolio

- 14 [www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)
- 15 [www.internet-school.ru](http://www.internet-school.ru)
- 16 [www.onestopenglish.com](http://www.onestopenglish.com) -
- 17 [www.macmillan.ru](http://www.macmillan.ru).
- 18 [www.hltmag.co.uk](http://www.hltmag.co.uk) (articles on methodology)
- 19 [www.iatefl.org](http://www.iatefl.org) (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
- 20 [www.developingteachers.com](http://www.developingteachers.com) (lesson plans, tips, articles and more)
- 21 [www.etprofessional.com](http://www.etprofessional.com) (reviews, practical ideas and resources)
- 22 [www.longman.com](http://www.longman.com)<http://www.longman.com/>
- 23 [www.oup.com/elt/naturalenglish](http://www.oup.com/elt/naturalenglish)<http://www.oup.com/elt/naturalenglish>
- 24 [www.oup.com/elt/englishfile](http://www.oup.com/elt/englishfile)<http://www.oup.com/elt/englishfile>
- 25 [www.oup.com/elt/wordskills](http://www.oup.com/elt/wordskills)<http://www.oup.com/elt/wordskills>
- 26 [www.britishcouncil.org/learnenglish.htm](http://www.britishcouncil.org/learnenglish.htm)
- 27 [www.teachingenglish.org.uk](http://www.teachingenglish.org.uk)<http://www.teachingenglish.org.uk/>
- 28 [www.bbc.co.uk/skillswise](http://www.bbc.co.uk/skillswise) <http://www.bbc.co.uk/skillswise> n/
- 29 [www.bbclearningenglish.com](http://www.bbclearningenglish.com)
- 30 [www.cambridgeenglishonline.com](http://www.cambridgeenglishonline.com)
- 31 [www.teachitworld.com](http://www.teachitworld.com)
- 32 [www.teachers-pet.org](http://www.teachers-pet.org)
- 33 [www.coilins.co.uk/corpus](http://www.coilins.co.uk/corpus)
- 34 [www.flo-joe.com](http://www.flo-joe.com)

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></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><b>Диалогическая речь:</b></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>– выразить свое отношение (согласие, несогласие, оценку)</li> <li>– 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><b>Монологическая речь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– делать сообщения, содержащие наиболее важную ин-формацию по теме, проблеме;</li> <li>– кратко передавать содержание полученной информации;</li> <li>– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность уместность.</li> </ul> <p><b>Письменная речь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– небольшой рассказ (эссе);</li> <li>– заполнение анкет, бланков;</li> <li>– написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>- диктантов;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</li> </ul>

<p><b>Аудирование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать:</li> <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><b>Чтение:</b></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><b>Знания:</b></p> <p>профессиональные терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;</p> <p>лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;</p> <p>употребление существительных без артикля;</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>количественные местоимения much, many, few, a few,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>- диктантов;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</li> </ul>

little, a little;

глагол, понятие глагола-связки;

образование и употребление глаголов в Present, Past,

Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future

Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

(базовая подготовка)

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана на основе:

1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;

2.Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;

3.Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-  
технологический колледж»

**Разработчики:**

Пирогов Михаил Михайлович - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- организовать 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 военноучетных 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;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- 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;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **овладевать:**  
*общими компетенциями, включающими в себя способность*

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	50
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	38
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>реферат, внеаудиторная самостоятельная работа, презентации</i>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и структура учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1. Инструктаж по технике безопасности. Цели и задачи изучаемой дисциплины		2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Практическая работа №1 «Понятия безопасности жизнедеятельности»		2
	2. Практическая работа №2 «Среда обитания человека»		2
<b>Тема 1 Чрезвычайные ситуации мирного времени</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций		
	2. Чрезвычайные ситуации природного происхождения		
	3. Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения		
	4. Чрезвычайные ситуации социального происхождения		
	5. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации		
	<b>Практические занятия</b>	10	
	1. Практическая работа № 3 «Признаки классификации чрезвычайных ситуаций»		
	2. Практическая работа № 4 «Причины возникновения чрезвычайных ситуаций»		
	3. Практическая работа № 5 «Чрезвычайные ситуации сопровождающиеся выбросом опасных веществ в окружающую среду»		
	4. Практическая работа № 6 «Чрезвычайные ситуации социального характера»		
5. Практическая работа № 7 «Принципы защиты населения в случае чрезвычайной ситуации»			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	1		
Доклады по темам: «Признаки классификации чрезвычайных ситуаций», «Чрезвычайные ситуации сопровождающиеся выбросом опасных веществ в окружающую среду».		3	
<b>Тема 2 Чрезвычайные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	1. Характеристика ядерного оружия		2

<b>ситуации военного времени</b>	2.	Особенности химического оружия. Действия населения в очаге химического поражения	10	2
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Практическая работа № 8 «Поражающие факторы ядерного взрыва»		
	2.	Практическая работа № 9 «Способы защиты от боевых, токсических, химических веществ»		
	3.	Практическая работа № 10 «Биологическое оружие»		
	4.	Практическая работа №11 «Способы защиты населения при авариях на химически опасных объектах»		
5.	Практическая работа №12 «Защита населения при радиоактивном, химическом и биологическом заражении местности»			
Тема № 3 Устойчивость производств в условиях Чрезвычайных ситуаций.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Понятие устойчивости работы объектов экономики		
	<b>Практические занятия</b>		4	2
	1.	Практическая работа № 15 «Основные условия устойчивости объекта экономики»		
2.	Практическая работа № 16 «Факторы определяющие устойчивость работы объектов экономики»			
Тема № 4 Основы военной службы	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Основы обороны государства		
	<b>Практические занятия</b>		4	2
	1.	Практическая работа № 17 «Национальная безопасность»		
2.	Практическая работа № 18 «Вооруженные силы РФ»			
Тема № 5 Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Практическая работа № 19 «Виды травм и повреждений»		
	2	Практическая работа № 20 «Помощь при травматических повреждениях и кровотечениях»		
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			2	3
<b>ВСЕГО:</b>			<b>50</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда».

*Оборудование учебного кабинета:*

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- рабочая программа учебной дисциплины «Безопасности жизнедеятельности»;
- сборник практических занятий.

*Технические средства обучения:*

- мультимедийный комплекс;
- электронные учебники;
- телевизор;
- видеоматериалы;
- презентации.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

*Основные источники:*

1. Безопасность жизнедеятельности Э.А. Арустамов Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов М. : Издательский центр «Академия», 2017
2. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО Косолапова, Н. В.М.: Академия, 2016
3. Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие В. И. Бондин, Ю. Г. Семехин. - М.: НИЦ ИНФРА-М; Ростов-на-Дону: Академцентр, 2014
4. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для бакалавров. Арустамов, Э.А.М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 448 с.

*Дополнительные источники:*

1. Конституция Российской Федерации , 1993
2. Гражданский кодекс РФ. Часть 1,1994
3. Гражданский кодекс РФ. Часть 2, 1996

4. Гражданский кодекс РФ. Часть 3, 2001
5. Гражданский кодекс РФ. Часть 4, 2006
6. Безопасность жизнедеятельности С.В. Белова Высш. Шк. НМЦ СПО 2013
7. Основы безопасности жизнедеятельности Хван Т.А, Хван П.А. Ростов н/Д «Феникс» 2016
8. Основы безопасности жизнедеятельности Н.В. Косолапова
9. Н.А. Прокопенко Академия, 2010
10. Безопасность жизнедеятельности практикум Н.В. Косолапова
11. Н.А., М.: Издательский центр «Академия», 2015

*Интернет-ресурсы (И-Р)*

1. [www.openclass.ru](http://www.openclass.ru) (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества)
2. [www.school-collection.tdu.ru](http://www.school-collection.tdu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов)
3. [www.base.garant.ru](http://www.base.garant.ru) («ГАРАНТ» - информационно – правовой портал)
4. [www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru) (Фестиваль педагогических идей "Открытый урок")
5. [www.istrodina.com](http://www.istrodina.com) (Российский иллюстрированный журнал «Родина»)
6. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=371838>
7. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513821>

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Умения:</b> 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 перечневоедноучетных 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; оказывать первую помощь пострадавшим;</p>	<p>практические занятия, решение задач, подготовка устных выступлений, рефератов, докладов; презентаций.</p>
<p><b>Знания:</b> принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; 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</p>	<p>практические занятия, подготовка презентаций.</p>

<p>имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	
---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.09 Физическая культура**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

(базовая подготовка)

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе:

- 1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;
- 2.Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;
- 3.Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Белай Полина Викторовна - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).

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

роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни;

условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

средства профилактики перенапряжения.

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	50
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	50
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>реферат, внеаудиторная самостоятельная работа, презентации</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и структура учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая физическая подготовка	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха		
	Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокinezия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье		
	1. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами	6	3
	Подвижные игры различной интенсивности		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Формируется при разработке программы ОО			

<b>Тема 3.</b> Лёгкая атлетика	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Тема 4.</b> Спортивные игры	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<p><b>Баскетбол</b> Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p><b>Волейбол.</b> Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра</p> <p><b>Футбол.</b> Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p><b>Бадминтон.</b> Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёмы волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических</p>		

	<p>действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p><b>Настольный теннис.</b> Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Подвижные игры различной интенсивности. воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.</p>	<b>8</b>	<b>3</b>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Формируется при разработке программы ОО</p>		
<p><b>Тема 5.</b> Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Краткие сведения о развитии гимнастики.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Строевые упражнения посторонние в шеренгу, выход из строя</li> <li>2 Перестроение и повороты в движение</li> <li>3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке</li> <li>4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание</li> <li>5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик</li> <li>6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса</li> <li>7 Акробатика</li> <li>8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат</li> <li>9 Опорный прыжок</li> </ol>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b> <b>Аэробика (девушки)</b> Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций.</p>	<b>8</b>	<b>3</b>

	<p>Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.</li> <li>-воспитание координации движений в процессе занятий.</li> </ul> <p>Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.</p> <p><b>Атлетическая гимнастика (юноши):</b></p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.</p> <p>Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой;</li> <li>-воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;</li> <li>-воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;</li> <li>-воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.</li> </ul> <p>Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Формируется при разработке программы ОО</p>		
<p><b>Тема 6. Лыжная подготовка</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).</p> <p>Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и</p>		

	<p>неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.</p> <p>Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;</li> <li>- воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;</li> <li>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;</li> <li>- воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.</li> </ul> <p>3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта</p>	<b>12</b>	<b>3</b>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Формируется при разработке программы ОО</p>		
<p><b>Тема 7.</b> Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.</p>		

	<p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.</p> <p>Формирование профессионально значимых физических качеств.</p> <p>Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего.</p> <p>Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.</p> <p>Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.</p>	<b>10</b>	<b>3</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего:</b>		<b>50</b>	

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

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

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**

##### **Печатные издания**

1. Аллянов Ю.Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. – 3 изд. – Москва : Юрайт, 2017. – 493 с. – ISBN 978-5-534-02309-1

2. Бишаева А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. — Москва, 2013.- 259 с.

3. Бурухин С.Ф. Методика обучения физической культуре. Гимнастика : учебное пособие для СПО / С.Ф. Бурухин. – 3 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 240 с. – ISBN 978-5-534-03188-1

4. Виленский М.Я. Физическая культура (СПО). – Москва : Издательский центр КноРус 2014.- 205 с.

5. Муллер А.Б. Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А.Б. Муллер, Н.С. Дядичкина, Ю.А. Богаченко. – Москва : Юрайт, 2017. – 424 с. – ISBN 978-5-534-02612-2

6. Решетников Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва : Издательский центр «Академия», 2014.- 268 с.

7. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для СПО / отв. ред. С.В. Новаковский. – Москва : Юрайт, 2017. – 125 с. – ISBN 978-5-9916-9913-6

##### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Гелецкая Л.Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделения / - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. <http://znanium.com/go.php?id=511522>

2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО) / - Москва :КноРус, 2015. 214. - ISBN 978-5-406-04313-4. <http://www.book.ru/book/916506>

3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) / - Москва : КноРус, 2016. - 256. - ISBN 978-5-406-04754-5. URL: <http://www.book.ru/book/918488>

4. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики  
<http://sport.minstm.gov.ru>

5. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы  
<http://www.mossport.ru>

6. [www.olympic.ru](http://www.olympic.ru). (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

**Дополнительные источники:**

1. Миронова Т.И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома , 2014. – 197 с.

1. Тимонин А.И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб. пособие / Тимонин А.И ; под ред. Н.Ф. Басова — 3-е изд. — Москва, 2013. – 245 с.

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности).</p>	<p><b>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины:</b> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках.</p> <p><b>Лёгкая атлетика.</b> Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p><b>Спортивные игры.</b> Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом</p>

	<p>функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. <b>Общая физическая подготовка</b> Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p>
<p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.</p>	<p>практические занятия, подготовка презентаций, рефератов</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.10 Рисование и лепка**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

(базовая подготовка)

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» разработана на основе:

- 1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;
- 2.Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;
- 3.Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Кобылкевич Елена Юрьевна - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» является частью основной профессиональной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

дисциплина входит в профессиональный цикл за счет часов вариативной части. При изучении дисциплины прослеживается междисциплинарная связь с профессиональными модулями: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл за счет часов вариативной части. При изучении дисциплины прослеживается междисциплинарная связь с профессиональными модулями: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента..

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

*Общие умения*

- выполнять упражнения по рисованию;
- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
- рисовать фрукты и овощи;
- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;
- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;

- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;

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

- технику рисунка и ее многообразие
- технику выполнения рисунка с натуры;
- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- законы композиции, выразительные средства композиции;
- композиция тортов;
- технику лепки элементов украшения для тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	28
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2
в том числе:	
<i>реферат, внеаудиторная самостоятельная работа, презентации</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и структура учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Основы рисования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий.	1	<i>1</i>
	Орнамент и его виды. Рисование плоских предметов геометрической формы.		<i>2</i>
	Построение линиями плоских фигур. Техника нанесения различных линий.		<i>2</i>
	<b>Самостоятельная учебная работа</b> Рисование предметов, нанесение линий	1	
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическая работа №1.</b> Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	2	
	<b>Практическая работа №2</b> Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)	2	
	<b>Практическая работа №3</b> Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	2	
	<b>Практическая работа №4</b> Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	2	
<b>Самостоятельная учебная работа</b> Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики.	1		
<b>Тема 2. Рисунок с натуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком.		<i>1</i>

	Понятие о светотени. Стадии рисования. Градации светотени. Значение цвета в кондитерском производстве. Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных		2
	Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр) Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (конус).		2
	Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (тарелки). Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (чашки).		2
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическая работа №5</b> Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.	2	
	<b>Практическая работа №6</b> Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	2	
	<b>Практическая работа №7</b> Рисование фруктов и овощей.	2	
	<b>Практическая работа №8</b> Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции	2	
	<b>Практическая работа №9</b> Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции	2	
<b>Тема 3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Выразительные средства композиции.		2,3
	Композиция тортов . Современные направления в оформлении тортов.		2
	Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта.		2
	Композиция круглого торта. Композиция овального торта Композиция фигурных тортов.		2
	Рисование пирожных. Изображение пирожных квадратных, круглых. Изображение пирожных в виде ромба.		2
	Применение разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.		2
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие №10</b> Выполнение рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции.	2	
	<b>Практическое занятие №11</b> Выполнение рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции.	2	

	<b>Практическое занятие №12</b> Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции	2	
	<b>Практическое занятие №13</b> Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции	2	
<b>Тема 4. Лепка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.		<b>1, 2</b>
	Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве.		<b>2</b>
	Техника лепки макетов торта различной формы. Дизайн торта.		<b>2</b>
	Техника лепки растительного орнамента. Техника лепки птиц и животных.		<b>2</b>
	Техника изготовления кондитерских изделий.		<b>2</b>
	<b>Тематика практических работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №14</b> Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.	1	
	<b>Практическое занятие №15</b> Изготовление макета кондитерского изделия.	1	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>		
<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экологические основы природопользования».

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия и др.);
- средства информационно-коммуникационных технологий;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- электронные книги;
- проектор;
- мультимедийная система;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники

1. И.Н. Иванова «Рисование и лепка» Москва «Академия» 2017г.
2. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий - М.: Издательский центр Академия, 2014.

##### Дополнительная литература:

1. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2014.
2. Хананова И.Н. «Соленое тесто», Москва, 2015г.

##### Интернет-источники:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. Шлеборечка.ru
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Шлеборечка.ru, Мастер-классы.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять упражнения по рисованию;</li> <li>- рисовать различного вида орнамент;</li> <li>- рисовать с натуры предметы геометрической формы;</li> <li>- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;</li> <li>- рисовать фрукты и овощи;</li> <li>- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;               <ul style="list-style-type: none"> <li>- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;</li> </ul> </li> <li>- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;</li> <li>- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</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>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- технику рисунка и ее многообразие</li> <li>- технику выполнения рисунка с натуры;</li> <li>- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;</li> <li>- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;</li> <li>- законы композиции, выразительные средства композиции;</li> <li>- композиция тортов;</li> <li>- технику лепки элементов украшения для тортов;</li> <li>- технику лепки макетов различной формы</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</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>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p>Итоговый контроль</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 Основы предпринимательской деятельности**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

Код и наименование профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер профиля среднего профессионального образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. № 1569);

2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчик:**

Шилло Любовь Александровна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – председатель цикловой методической комиссии

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии  
Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14

**1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Основы предпринимательской деятельности»**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

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

Дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» обучающийся должен **уметь:**

- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
- характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;
- соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;
- определять организационно-правовую форму предприятия;
- анализировать виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской среды;
- разрабатывать собственную бизнес-идею.

В результате освоения дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» обучающийся должен **знать:**

- сущность и значение современного предпринимательства;
- виды предпринимательской деятельности;
- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
- факторы внешней и внутренней предпринимательской среды;
- формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса;
- виды и формы кредитования малого предпринимательства;
- основы налогового регулирования предпринимательской деятельности;
- структуру и содержание бизнес-плана;
- основные механизмы защиты предпринимательской тайны;
- понятие, виды и способы снижения предпринимательского риска;
- основные элементы культуры и этики предпринимательской деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать *общими компетенциями, включающими способность:*

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часов; самостоятельной работы обучающегося **2** часов.

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

## 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	8
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>реферат, внеаудиторная самостоятельная работа, эссе, презентации</i>	1
	1
Итоговая аттестация в форме <b><i>дифференцированного зачета</i></b>	

## 2.2 Тематический план и структура учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>		<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), игра-викторина)	2	
	1. Вводный инструктаж. Техника безопасности и противопожарная безопасность		1
	2. Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Содержание учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» и ее задачи при освоении обучающимися для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности. Связь с другими учебными дисциплинами, теорией и практикой рыночной экономики.		
<b>Раздел 1. Сущность и основные характеристики предпринимательской деятельности</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1 Сущность предпринимательства, развитие предпринимательства в России</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), дискуссия)	2	
	1. Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции предпринимательства.		2
	2. Основные этапы зарождения предпринимательства в России. Российское предпринимательство на современном этапе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентации, доклады или рефераты по темам: «История российского предпринимательства»; «Российское предпринимательство на современном этапе»; «Зарождение предпринимательства (конец 9-15вв.)»; «Предпринимательская деятельность во второй половине 15-17 вв.»; «Эпоха Петра – как стремительное развитие предпринимательства»; «Развитие предпринимательства в период 19-20 вв.»;	1	

	«Годы НЭПа (1921-1927) – как оживление предпринимательской деятельности». Работа с конспектом, литературой, Интернет-источниками.		
<b>Тема 1.2</b> <b>Классификация</b> <b>предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), дискуссия)	2	
	1. Классификация предпринимательства.		2
	2. Виды предпринимательской деятельности.		
<b>Тема 1.3</b> <b>Предпринимательств</b> <b>о как процесс.</b> <b>Предпринимательска</b> <b>я среда</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), «мозговой штурм»)	2	
	1. Предпринимательство как явление и процесс.		2
	2. Сущность предпринимательской среды. Внешняя и внутренняя предпринимательская среда.		
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Практическое занятие № 1 «Анализ факторов внешней среды в конкретной ситуации»	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Написать эссе на тему: «Малое предпринимательство. Роль малого предпринимательства в экономике». Работа с конспектом, литературой, Интернет-источниками.	1	
<b>Раздел 2.</b> <b>Правовое</b> <b>регулирование</b> <b>предпринимательско</b> <b>й</b> <b>деятельности</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Правовое</b> <b>регулирование</b> <b>предпринимательско</b> <b>й</b> <b>деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием метода активного обучения - лекция-визуализация (презентация)	2	
	1. Правовой статус предпринимателя. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.		2
	2. Этапы образования юридического лица.		
<b>Тема 2.2</b> <b>Государственная</b> <b>регистрация</b> <b>юридических лиц</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием метода активного обучения - лекция-визуализация (презентация)	1	
	1. Государственная регистрация индивидуальных предпринимателей. Государственная регистрация юридических лиц. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц.		2

<b>и индивидуальных предпринимателей</b>				
<b>Тема 2.3 Юридическая ответственность предпринимателя</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием метода активного обучения - лекция-визуализация (презентация))		1	
	1.	Основные виды ответственности предпринимателей: гражданско-правовая, административная, уголовная, налоговая ответственность предпринимателей. Дисциплинарная, материальная ответственность предпринимателей.		2
<b>Тема 2.4 Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в России</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием метода активного обучения - лекция-визуализация (презентация))		2	
	1.	Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса.		2
	2.	Финансовая поддержка как основной механизм государственной поддержки.		
<b>Раздел 3. Финансовое самообеспечение и финансовые результаты предпринимательской деятельности</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 3.1 Формирование имущественной основы предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием метода активного обучения - лекция-визуализация (презентация))		2	
	1.	Понятие и классификация имущества предпринимателя. Способы формирования имущественной основы предпринимательской деятельности.		2
	2.	Виды и формы кредитования малого предпринимательства. Финансовое самообеспечение хозяйствующего субъекта.		
<b>Тема 3.2 Финансовые результаты предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием метода активного обучения - лекция-визуализация (презентация))		2	
	1.	Себестоимость продукции.		2
	2.	Выручка и прибыль предпринимателя.		
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием метода активного		2	

<b>Налоговое регулирование предпринимательской деятельности</b>	<i>обучения - лекция-визуализация (презентация)</i>			2
	1.	Основы налогового регулирования предпринимательской деятельности. Система налогов и сборов РФ.		
	2.	Налоговые режимы для малого бизнеса.		
<b>Раздел 4. Организация и развитие собственного дела</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 4.1 Организация и развитие собственного дела</b>	<b>Содержание учебного материала</b> ( <i>Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), дискуссия</i> )		2	
	1.	Предпринимательская идея - основа бизнеса. Источники бизнес-идей. Анализ предпринимательских идей.		2
	2.	Этапы организации бизнеса. Структура и содержание бизнес-плана.		
<b>Тема 4.2 Культура предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b> ( <i>Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), проблемная лекция</i> )		2	
	1.	Культура и этика предпринимательской деятельности.		2
	2.	Предпринимательская тайна. Сведения, составляющие предпринимательскую тайну. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны.		
<b>Тема 4.3 Предпринимательский риск</b>	<b>Содержание учебного материала</b> ( <i>Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), «мозговой штурм», деловая игра</i> )		2	
	1.	Понятие и виды предпринимательского риска. Понятие и виды предпринимательского риска.		2
	2.	Факторы риска. Потери от риска. Управление риском. Способы снижения риска.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	1.	Практическое занятие № 2 Деловая игра: «Разработка и презентация бизнес-идей».		
<b>Всего:</b>			<b>36</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»;
- разработки практических занятий.

Технические средства обучения:

- электронные учебники;
- телевизор;
- видеоматериалы;
- презентации.

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

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

*Основные источники:*

1. Абчук, А.В. Курс предпринимательства.- СПб.- Издат. Альфа, 2013. - 544 с.
2. Асаул, А.Н. Организация предпринимательской деятельности / А.Н. Асаул. - М.: Питер, 2013. - 374 с.
3. Баринов, А. Бизнес-планирование: уч. пособие - М.: изд. Форум.- 2014.- 168 с.
4. Боброва, О.С. Организация коммерческой деятельности. Учебник и практикум для СПО / О.С. Боброва. - М.: Юрайт, 2015. - 141 с.
5. Богаченко, В.М. Бухгалтерский учет: учебник - РОСТОВ-НА-ДОНУ, изд. Феникс 2015.- 412 с.
6. Буров, В. Ю. Основы предпринимательства : учебное пособие, ч.1 / В. Ю. Буров ; Забайкал. гос. ун-т. – Изд. 2-е, доп. и перераб. – Чита, ЗабГУ, 2018.
7. Буров, В. Ю. Основы предпринимательства : учебное пособие, Забайкал. гос. ун-т, – Чита, ЗабГУ, 2013.
8. Иващенко, Н.П. Практическое пособие к семинарским занятиям по курсу «Основы предпринимательства» / Н.П. Иващенко. - М.: Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова (МГУ), 2013. - 661 с.
9. Денисова, Н. И. Организация предпринимательства в сфере коммерции / Н.И. Денисова, Диянова Н, Штессель. - М.: Магистр, 2015. - 336

с.

10. Панибратов, А. Ю. Введение в бизнес / А.Ю. Панибратов. - М.: Издательство СПбГУ, 2017. - 188 с.

11. Сутягин, В. Ю. Финансовая среда предпринимательства. Учебное пособие / В.Ю. Сутягин, М.В. Беспалов, Р.Ю. Черкашнев. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 272 с.

12. Торосян, Е. К., Сажнева Л. П., Зарубина Ж. Н. Основы предпринимательской деятельности. Учебное пособие. – СПб: Университет ИТМО, 2016. – 130 с.

#### *Дополнительные источники*

1. Алиев, В.С. Практикум по бизнес-планированию с использованием программы Project Expert : учебное пособие / В.С. Алиев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ФОРУМ; ИНФРА-М, 2010.

2. Бизнес-планирование: учебник / под ред. В.М. Попова, С.И. Ляпунова, С.Г. Млодика. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Финансы и статистика, 2008.

3. Петухова, С.А. Бизнес-планирование: как обосновать и реализовать бизнес проект / С.А. Петухова. - 5-е изд., стер. – М.: Омега-Л, 2010.

4. Предпринимательство: учебник / под ред. М.Г. Лапусты. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2007.

5. Предпринимательство: учебник для вузов / под ред. В.Я. Горфинкеля, Г.Б. Поляка, В.А. Швандара. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.

6. Сухова, Л.Ф. Практикум по разработке бизнес-плана и финансовому анализу предприятия / Л.Ф. Сухова, Н.А. Чернова. - М.: Финансы и статистика, 2006.

7. Филиппов, Л.А. Оценка бизнеса: учебное пособие / Л.А. Филиппов. - М.: КНОРУС, 2007.

8. Царев, В.В. Оценка стоимости бизнеса. Теория и методология: учеб. пособие / В.В. Царев, А.А. Кантарович. - М : ЮНИТИ-ДАНА, 2007.

9. Щербаков, В.А. Оценка стоимости предприятия (бизнеса) / В.А. Щербаков, Н.А. Щербакова. - 2-е изд., испр. - М.: Омега-Л, 2007.

10. Амазаспян, И.В. Пожарная безопасность.-КГА ПОУ «ДИТК», 2019.

#### *Интернет ресурсы (И-Р):*

1. <http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk> Машерук Е.М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс.

2. [http://www.petrograd.biz/business\\_manual/business\\_13.php](http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php) Мельников М.М. Основы бизнеса – как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей.

3. <http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал.

4. <http://www.registriruisam.ru/index.html> Документы для регистрации и перерегистрации ООО (в соответствии с ФЗ-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета.
5. [www.aup.ru](http://www.aup.ru) (Административно-управленческий портал).
6. [www.informika.ru](http://www.informika.ru) (Государственное научное предприятие для продвижения новых информационных технологий в сферах образования и науки России).
7. Econbook Введение в бизнес [Электронный ресурс]: учебный материал. - Режим доступа: [http://econbook.kemsu.ru/UMK\\_Aparina/1.html](http://econbook.kemsu.ru/UMK_Aparina/1.html)
8. Businesslearning.ru [Электронный ресурс]: система дистанционного бизнес-образования малого и среднего предпринимательства. - Режим доступа: <http://www.businesslearning.ru/>
9. Библиотека успешного бизнесмена [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.club-energy.ru/18.php>.
10. Малый бизнес [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://smallbusinesses.ru/content/9/>

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оперировать в практической деятельности экономическими категориями;</li> <li>– характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;</li> <li>– соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;</li> <li>– определять организационно-правовую форму предприятия;</li> <li>– анализировать виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской среды;</li> <li>– разрабатывать собственную бизнес-идею.</li> </ul>	<p>практические занятия, деловые игры, дискуссии, подготовка презентаций, рефератов, докладов.</p>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность и значение современного предпринимательства;</li> <li>– виды предпринимательской деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;</li> <li>– факторы внешней и внутренней предпринимательской среды;</li> <li>– формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса;</li> <li>– виды и формы кредитования малого предпринимательства;</li> <li>– основы налогового регулирования предпринимательской деятельности;</li> <li>– структуру и содержание бизнес-плана;</li> <li>– основные механизмы защиты предпринимательской тайны;</li> <li>– понятие, виды и способы снижения предпринимательского риска;</li> <li>– основные элементы культуры и этики предпринимательской деятельности.</li> </ul>	<p>подготовка презентаций, рефератов, докладов; практические занятия; деловые игры; «мозговой штурм»; дискуссии, викторины.</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12 Детское, школьное и диетическое питание**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*  
(базовой подготовки)

Дальнегорск, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Детское, школьное и диетическое питание» разработана на основе:

1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;

2.Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;

3.Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-  
технологический колледж»

**Разработчики:**

Кобылкевич Елена Юрьевна - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..... **Error! Bookmark not defined.**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Детское, школьное и диетическое питание

### 1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный цикл за счет часов вариативной части. При изучении дисциплины прослеживается междисциплинарная связь с профессиональными модулями: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### 1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания;
- принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания.

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

- ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства детского, школьного и диетического питания;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд детского, школьного и диетического питания;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;
- технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания;
- правила подбора соусов к различным группам блюд детского, школьного и диетического питания;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания.

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять 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.

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

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

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

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

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

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

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

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
Самостоятельная работа	2
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>40</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия (если предусмотрено)	18
практические занятия (если предусмотрено)	2
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме: дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Организация производства детского и школьного питания</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 1.1</b> Состояние и перспективы развития детского питания в России	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	1
	1	Медико-биологические аспекты детского питания. Нормы физиологических потребностей в минеральных элементах.		
	2	Нормы физиологических потребностей в витаминах. Технология приготовления блюд детского и школьного питания. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>		2
<b>Тема 1.2</b> Методики организации детского питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Особенности составления меню детского и школьного питания согласно СанПиН. Физиологическое значение питательных веществ для детского организма. Витаминизированные блюда для детского и школьного меню. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		1
	2	СанПиНы по школьному питанию. Основные требования к пищеблоку в детских учреждениях. Раздача готовой пищи.		2
	3	Технологические карточки для детского и школьного питания. Рекомендованные блюда для детского питания.		2
	4	Техника безопасности и противопожарные мероприятия на пищеблоке в детских учреждениях.		2
<b>Тема 1.3</b> Технология приготовления блюд детского питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Блюда и гарниры из овощей в детском и школьном питании. Ассортимент блюд. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		1
	2	Технология приготовления горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2

3	Технология приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.. Технология приготовления горячих блюд из мяса и птицы. Ассортимент блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
4	Технология приготовления блюд из яиц и творога. Технология приготовления соусов в детском питании. Ассортимент соусов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		2
5	Технология приготовления супов в детском питании. Технология приготовления сладких блюд и напитков в детском питании. Ассортимент блюд и напитков. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
6	Технология приготовления блюд из теста в детском питании. Ассортимент блюд и напитков. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2
<b>Лабораторная работа</b>		<b>10</b>	
№1	Технология приготовления блюд и гарниров в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
№2	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
№3	Технология приготовления блюд из мяса и птицы в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
№4	Технология приготовления блюд из яиц и творога в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
№5	Технология приготовления супов и соусов в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
№6	Технология приготовления сладких блюд и напитков в детском питании, составить меню, работа со сборником рецептур.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела:</b> Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептур» Составление отчета о лабораторной работе (записать рецептуру каждого блюда, указать выход готовых блюд, составить схему приготовления блюда, дать оценку качества		-	

	приготовленных блюд).			
<b>Раздел 2. Основы диетического питания</b>		<b>18</b>		
<b>Тема 2.1</b> Характеристика диет	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Основные принципы диетического и лечебного питания. Виды щажения и назначение, физико- химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке.		2
	2	Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав. Выбор сырья, составлению меню, температурного режима и режима питания. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
№1	Расчет энергетической ценности дневного рациона. Составление меню по диетам с 1 по 5.			
<b>Тема 2.2</b> Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Механическая кулинарная обработка сырья. Технология приготовления, оформление, порционирование, отпуск блюд. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		2
	2	Рекомендуемые и исключаемые кулинарные блюда. Технология приготовления, оформления и отпуск холодных диетических блюд и закусок.		2
	3	Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд: супы, бульоны, соусы.		2
	4	Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд: рыбные блюда.		2
	5	Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд из мяса, птицы и субпродуктов.		2
	6	Технология приготовления, оформления и отпуск диетических сладких блюд и напитков.		2
	7	Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		2
	8	Технология приготовления, оформления и отпуск диетических блюд из яиц и творога. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		2
	9	Хранение и реализация готовых блюд. Условия и сроки реализации готовой продукции, температурный режим отпуска.		2

	10	Проверка качества готовых диетических блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии. Контрольная работа.		2
	<b>Лабораторная работа</b>		<b>6</b>	
	№7	Технология приготовления блюд для диеты №1, 2.		
	№8	Технология приготовления блюд для диеты №5, 7.		
	№9	Технология приготовления блюд для диеты №8, 10.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
	Подготовка презентаций по темам: «Диетические блюда». Подготовка сообщений по темам: «Мучные кондитерские изделия для диетического и лечебного питания». Работа со сборником рецептур. Заполнение технико-технологических карт. Проведение расчетов выхода сырья и продукции. Составление таблицы сроков реализации диетической продукции.			
<b>Всего:</b>			<b>42</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

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

- учебные столы;
- учебные стулья;
- доска;
- учебная мебель
- учебные обеденные столы, стулья;
- наглядные пособия-плакаты;
- комплект учебно-методической документации;
- рабочее место преподавателя.

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

- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

##### **Наглядные пособия:**

- комплект учебных плакатов;
- нормативные документы, инструкции.

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

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

##### **Нормативные документы:**

1. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс].-<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

7. Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий//сост. Харченко Н.Э.-М.: Издательский центр «Академия», - Ч. 1-8.1996-2009.

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 -400с.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / А.Т.Васюкова, А.А.Славенский, Д.А.Куликов.– М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.
3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов.– М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.
4. Рубина Е.М. Микробиология, физиология питания, санитария Учебник 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия» 2013.

#### **Дополнительные источники:**

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник для студентов средних специальных учебных заведений / под ред. М.А.Николаевой. -М.: Деловая литература, 2008. - 497с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. «Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>;
2. Методики организации детского (школьного) питания [https://www.pitportal.ru/school\\_lunch/metod\\_org\\_sholnogo\\_pitaniya/page/4/](https://www.pitportal.ru/school_lunch/metod_org_sholnogo_pitaniya/page/4/)
3. Организация детского питания в школьных учреждениях <https://foodkids.ru/organizatsiya-detskogo-pitaniya-v-shkolnyh-uchrezhdeniyah/>
4. Технология продуктов детского питания. Учебное пособие [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://textarchive.ru/c-2506522-pall.html>

5. Технология приготовления блюд детского питания Учебное пособие  
[Электронный ресурс]. – Режим  
доступа:[https://vuzlit.ru/2313788/tehnologiya\\_prigotovleniya\\_blyud\\_detskogo\\_pitaniya](https://vuzlit.ru/2313788/tehnologiya_prigotovleniya_blyud_detskogo_pitaniya)

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

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устного и письменного опросов, а также проверки индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Освоенные умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- контроль выполнения практических заданий;</li> <li>- самостоятельной работы;</li> <li>- решение ситуационных задач;</li> <li>- оценка участия студентов в ролевой игре, командных соревнованиях.</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий.</li> </ul>
<b>Усвоенные знания</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- письменный опрос;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- решение ситуационных задач;</li> <li>- оценка деятельности студента в процессе обучения при подготовке сообщений.</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>блюд детского, школьного и диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;</li><li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li><li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;</li><li>- технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;</li><li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания;</li><li>- правила подбора соусов к различным группам блюд детского, школьного и диетического питания;</li><li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания.</li></ul>	
---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13 Кухни народов мира**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

(базовой подготовки)

Дальнегорск, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Кухни народов мира» разработана на основе:

1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;

2.Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;

3.Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Кобылкевич Елена Юрьевна - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ 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 КУХНИ НАРОДОВ МИРА

### 1.1 Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный цикл за счет часов вариативной части. При изучении дисциплины прослеживается междисциплинарная связь с профессиональными модулями: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### 1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;
- использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд;
- оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

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

- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;
- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении блюд;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь;
- температурный режим хранения;

- требования к качеству;
- способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять 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.

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

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

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

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

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

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

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

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>62</b>
Самостоятельная работа	4
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>58</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	29
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	29
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме: дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1.1. Религиозная история питания	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Факторы формирования традиций и культур питания народов мира. Питание как культ и как основа жизни.		1
	2	Мировые религии. Религиозная история питания. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		
Тема 1.2. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Европейские стандарты в приготовлении блюд. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		2
	2	Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни. Молекулярная кухня - новое направление мировой кулинарии.		
Тема 1.3. Славянская кухня	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Исторический путь развития кухни славянских народов.		2
	2	Русская кухня. (Мордовская, Татарская, Абхазская, кухня народов Севера, Карельская, кухня народов Сибири) Классические блюда, технология приготовления.		
	3	Белорусская кухня. Классические блюда, технология приготовления.		
	4	Украинская кухня. Классические блюда, технология приготовления. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		
	<b>Практические работы</b>		6	
	1	Приготовление блюд Чешко-словацкой кухни.		
	2	Приготовление блюд Польской кухни.		
3	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Славянской кухни.			
Тема 1.4. Европейская кухня	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Английская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		2
	2	Французская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы		

		оформления и подачи.		
	3	Немецкая кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	4	Итальянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	<b>Практические работы</b>		5	
	1	Составление меню для Английского завтрака		
	2	История возникновения итальянской пасты.		
	3	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Европейской кухни.		
<b>Тема 1.5. Скандинавская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Шведская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		2
	2	Норвежская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	<b>Практические работы</b>		5	
	1	Составление меню для закусочного Шведского стола		
	2	Исследование Финской кухни.		
	3	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Скандинавской кухни.		
<b>Тема 1.6. Прибалтийская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Латвийская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		2
	2	Литовская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	<b>Практические работы</b>		1	
	1	Исследование Эстонской кухни. Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Прибалтийской кухни.		
<b>Тема 1.7 Балканская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Болгарская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – круглый стол.</i>		2

	2	Венгерская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Молдавская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	<b>Практические работы</b>		3	
	1	Исследование Румынской и Греческой кухни.		
	2	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Балканской кухни.		
<b>Тема 1.8 Кухни народов Кавказа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Грузинская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		2
	2	Армянская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	<b>Практические работы</b>		3	
	2	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Кавказской кухни.		
<b>Тема 1.9 Кухни народов Средней Азии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Узбекская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – мозговой штурм.</i>		2
	2	Туркменская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. Казахская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	<b>Практические работы</b>		2	
	1	Исследование Таджикской кухни. Приготовление блюд, оформление, подача.		
<b>Тема 1.10 Восточная кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	1	Японская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		2
	2	Китайская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		
	3	Корейская кухня. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.		

	<b>Практические работы</b>		4	
1	Исследование Индийской кухни. Приготовление суши и роллов.			
2	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Восточной кухни.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка презентаций, сообщений.		4	
<b>Всего:</b>			62	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства».

##### **Оснащение учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

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

##### **Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
5. В.М. Ковалев «500 рецептов славянской трапезы» Москва 2012
6. Морис Салин, Де-Та Сюнь «Практическая энциклопедия Азиатской кухни» Арками 2014.

##### **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. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

8. <http://www.mmenu.com/> - Миллион меню

9. <http://www.kulina.ru/> - Кулинарный портал

10. [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) - Сайт журнала «Питание и общество».

11. [povara.ru.>news](http://povara.ru.>news) - Новости кулинарии.

12. [Cookinq.ru](http://Cookinq.ru). - Новости кулинарного мира.

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Осваиваемые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;</li> <li>- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении блюд;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь;</li> <li>- температурный режим хранения;</li> <li>- требования к качеству;</li> <li>способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>температуру подачи;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>	<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>Осваиваемые умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд;</li> <li>- оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.14 Приготовление и оформление блюд по стандартам WorldSkills**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*  
(базовой подготовки)

Дальнегорск, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Приготовление и оформление блюд по стандартам WorldSkills» разработана на основе:

1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;

2.Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;

3.Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-  
технологический колледж»

**Разработчики:**

Кобылкевич Елена Юрьевна - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ 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 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ПО СТАНДАРТАМ WORLDSKILLS**

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

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный цикл за счет часов вариативной части. При изучении дисциплины прослеживается междисциплинарная связь с профессиональными модулями: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## **1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи;
- отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню конкурсного задания WorldSkills Russia;
- готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по технологическим картам;
- органолептически оценивать качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте - темперировать шоколад, выполнять различные техники при работе с карамелью;
- рационально расходовать сырье и использовать пищевые отходы;
- составлять тайминг для реализации меню;

- оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills Russia;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- рассчитывать время выполнения заданий с учетом тайминга.

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

- историю, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров;

- понятие о компетенциях. Компетенции в системе разделения труда. Стандарты компетенций WorldSkills International;

- современные и перспективные технологии и методики приготовления блюд с учетом требования стандарта компетенции WSI;

- практику и методику организации и проведения соревнований (чемпионатов) «Молодые профессионалы»;

- инновационные технологии приготовления;

- современные подходы к практической реализации конкурсных заданий на чемпионатах по компетенции «Поварское дело» по стандартам WSR;

- критерии и процедура оценивания по стандартам WSR;

- критерии отбора участников чемпионатов и процедура оценивания по стандартам WSR;

- правила проведения демонстрационного экзамена;

- критерии оценки выполнения демонстрационного экзамена;

- правила проведения Государственной итоговой аттестации;

- технику безопасности и охрану труда при выполнении работ в кулинарном цехе.

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять 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.

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

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

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

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

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

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

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

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
Самостоятельная работа	<b>4</b>
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>60</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	36
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме: экзамена</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1 Перспективы движения WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 1.1 Официальные и нормативные документы чемпионатов WorldSkills International Россия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия.		
	2	Нормативная документация чемпионатов WorldSkills. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		
<b>Тема 1.2 Регламент, кодекс этики чемпионатов WorldSkills Россия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1	Общие положения, организация чемпионата, технические требования к организации соревнований, проведение соревнований, участники-права и обязанности, жюри- права и обязанности.		
	2	Ознакомить с полной версией регламента на сайте WorldSkills. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		
<b>Тема 1.3 Техническое описание чемпионатов WorldSkills International Россия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	2
	1	Содержание изучения конкурсных заданий, инфраструктурных листов, системы оценивания конкурсных заданий.		
	2	Ознакомить с конкурсными заданиями чемпионатов WorldSkills за 2017, 2018, 2019 год.		
	3	Составление меню в формате WorldSkills.		
	<b>Лабораторные работы</b>		2	
1	Составление меню в формате WorldSkills.			
<b>Раздел 2 Современные и перспективные технологии и методики приготовления блюд с учетом требования стандарта компетенции WSI</b>			<b>48</b>	
<b>Тема 2.1 Приготовление холодных закусок по стандартам WorldSkills</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1	Приготовление холодных закусок из рыбы и мяса в соответствии с регламентом чемпионата. Требования к качеству. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		
	2	Приготовление бутербродов (ТАПАС). Приготовление вегетарианских фуршетных минизакусок (ово-лакто).		

	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	1 Приготовление и оформление конкурсных блюд: холодной закуски из птицы- рулет (обязательные продукты- филе куриное или мякоть бедра, 1 соус и гарнир на выбор участника).		
	2 Приготовление и оформление конкурсных блюд: 3 вида ТАПАС.		
	3 Приготовление и оформление конкурсных блюд: холодной закуски из рыбы (1 гарнир).		
	4 Приготовление и оформление конкурсных блюд: вегетарианских фуршетных минизакусок (ово-лакто).		
<b>Тема 2.2 Приготовление первых блюд по стандартам WorldSkills</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Приготовление блюд по стандартам WorldSkills Россия: консоме, супов-пюре, супов бисквов, супов суфле. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		2
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	1 Приготовление и оформление конкурсных блюд: консоме (прозрачных супов).		
	2 Приготовление и оформление конкурсных блюд: супов-пюре.		
	3 Приготовление и оформление конкурсных блюд: супов биски.		
	4 Приготовление и оформление конкурсных блюд: супов суфле.		
<b>Тема 2.3 Приготовление горячих рыбных блюд по стандартам WorldSkills</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Приготовление горячих блюд из рыбы в соответствии с регламентом чемпионата. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		2
	<b>Лабораторные работы</b>	2	
	1 Приготовление и оформление конкурсных блюд: горячие блюда из рыбы (2 гарнира: 1-из овощей; 2- пюре; минимум 1 соус на выбор участника).		
<b>Тема 2.4 Приготовление горячих мясных блюд по стандартам WorldSkills</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1 Приготовление горячих блюд из мяса в соответствии с регламентом чемпионата. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – круглый стол.</i>		2
	<b>Лабораторные работы</b>	4	
	1 Приготовление и оформление конкурсных блюд: «Зразы мясные рубленые» (2 гарнира: 1-из овощей; 2-из крупы; 1 соус на выбор участника).		
	2 Приготовление и оформление конкурсных блюд: горячего блюда из говядины (вырезка) (2 гарнира овощных- 1 крахмалосодержащий (кроме картофеля); 1 соус).		
<b>Тема 2.5 Приготовление горячих блюд из птицы по</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

стандартам WorldSkills	1	Приготовление горячих блюд из птицы в соответствии с регламентом чемпионата. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		2
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	1	Приготовление и оформление конкурсных блюд: горячего блюда из птицы (3 гарнира из овощей: 1- нарезка «Turned»; 2- пюре; 3- нарезка брусочек).		
Тема 2.6 Приготовление десерта по стандартам WorldSkills	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	1	Приготовление десертов в соответствии с регламентом чемпионата. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		
	<b>Лабораторные работы</b>		8	
	1	Приготовление и оформление конкурсных блюд: десерта с использованием песочного теста (1 соус, один обязательный декоративный элемент).		
	2	Приготовление и оформление конкурсных блюд: классического каталонского крема.		
	3	Приготовление и оформление конкурсных блюд: классического десерта «Павлова».		
4	Приготовление и оформление конкурсных блюд: десерта с использованием фруктового мусса (1 соус, декоративный элемент-изомальт).			
Тема 2.7 Приготовление хлебобулочных, кондитерских изделий по стандартам WorldSkills	<b>Содержание учебного материала</b>		1	2
	1	Приготовление хлебобулочных, кондитерских изделий в соответствии с регламентом чемпионата. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – мозговой штурм.</i>		
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
1	Приготовление рыбной кулебяки по классической технологии (1 соус, рыба).			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка презентаций, сообщений.		4	
<b>Промежуточная аттестация: экзамен</b>			6	
<b>Всего:</b>			<b>70</b>	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

##### **Оснащение учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

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 (конкурсные задания по WorldSkills Россия 2017-2019 год, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной 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, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 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].  
<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. 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/)

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:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

6. Регламент чемпионата - <https://worldskills.ru/final2018/wp-content/uploads/2018/07/Регламент-Том-Б31375.pdf>

7. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена - [https://college3.mskobr.ru/files/ocenochnye\\_materialy\\_po\\_kompetencii\\_povarskoe\\_delo.pdf](https://college3.mskobr.ru/files/ocenochnye_materialy_po_kompetencii_povarskoe_delo.pdf)

8. Конкурсное задание по компетенции «Поварское дело» - [http://www.center-ppo.ru/images/files/Конкурсное%20задание\\_Поварское%20дело.pdf](http://www.center-ppo.ru/images/files/Конкурсное%20задание_Поварское%20дело.pdf)

9. Техническое описание компетенции «Поварское дело» - <https://bktis.ru/sites/default/files/docs/f0440ae1fa846b750778215f464d1aa1.docx>

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

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устного и письменного опросов, а также проверки индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Осваиваемые знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- историю, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров;</li> <li>- понятие о компетенциях. Компетенции в системе разделения труда. Стандарты компетенций WorldSkills International;</li> <li>- современные и перспективные технологии и методики приготовления блюд с учетом требования стандарта компетенции WSI;</li> <li>- практику и методику организации и проведения соревнований (чемпионатов) «Молодые профессионалы»;</li> <li>- инновационные технологии приготовления;</li> <li>- современные подходы к практической реализации конкурсных заданий на чемпионатах по компетенции «Поварское дело» по стандартам WSR;</li> <li>- критерии и процедура оценивания по стандартам WSR;</li> <li>- критерии отбора участников чемпионатов и процедура оценивания по стандартам WSR;</li> <li>- правила проведения демонстрационного экзамена;</li> <li>- критерии оценки выполнения демонстрационного экзамена;</li> <li>- правила проведения Государственной итоговой аттестации;</li> <li>- технику безопасности и охрану труда при выполнении работ в кулинарном цехе.</li> </ul>	<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>Осваиваемые умения:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи;</li> <li>- отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню конкурсного задания WorldSkills Russia;</li> <li>- готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по технологическим картам;</li> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте - темперировать шоколад, выполнять различные техники при работе с карамелью;</li> <li>- рационально расходовать сырье и использовать пищевые отходы;</li> <li>- составлять тайминг для реализации меню;</li> <li>- оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills Russia;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- рассчитывать время выполнения заданий с учетом тайминга.</li> </ul>	<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>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

(базовая подготовка)

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе:

- 1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;
- 2.Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;
- 3.Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Архипова Елена Георгиевна - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

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

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл за счет часов вариативной части. При изучении дисциплины прослеживается междисциплинарная связь с профессиональными модулями: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- применять мультимедийные технологии обработки и представления информации, использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;
- обрабатывать текстовую и табличную информацию;

- применять антивирусные средства защиты информации. В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- Назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации;
- Базовые и прикладные информационные технологии;
- Инструментальные средства информационных технологий;
- Возможности пакетов прикладных программ компьютерной графики в профессиональной деятельности;
- Принципы защиты информации от несанкционированного доступа

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	34
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	26
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
<i>реферат, внеаудиторная самостоятельная работа, презентации</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и структура учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Системы автоматизации профессиональной деятельности</b>		<b>3</b>	
Тема 1.1. Информационные процессы и технологии	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Техника безопасности в компьютерном классе</p> <p>2. Основные понятия информационных технологий (<i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>)</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка сообщения «Классификация и характеристика качества информационных систем»</p>	1	2 2
Тема 1.2. Аппаратное и программное обеспечение информационных технологий	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Аппаратное обеспечение информационных технологий (<i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>)</p> <p>2. Программное обеспечение информационных технологий</p> <p>3. Возможности пакетов прикладных программ компьютерной графики в профессиональной деятельности</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>№ 1 Обзор и классификация компьютерных программ и систем для решения профессиональных задач на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Подготовка индивидуальных сообщений</p> <p>Подготовка к тестированию по теме</p>	1	2 2 2
<b>Раздел 2. Офисные технологии подготовки документов</b>		<b>26</b>	
Тема 2.1 Технология подготовки текстовых	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Классификация и возможности текстовых редакторов (<i>Тема изучается с</i></p>	1	1

документов в MS Word		<i>использованием метода активного обучения – интерактивная лекция с применением видеоматериала, ИКТ.)</i>		
	2.	Общие сведения о текстовом процессоре Microsoft Word		2
	3.	Приемы работы с текстами в процессоре Microsoft Word		2
	4.	Форматирование документа		3
	5.	Нумерованные, маркированные и многоуровневые списки		2
	6.	Создание и форматирование таблиц		3
	7.	Графические объекты в текстовом документе		3
	8.	Колонтитулы. Разрывы страниц. Вставка нумерации		2
	9.	Стили. Оглавление		2
	10.	Автозамена. Колонки текста		2
<b>Практические занятия</b>			6	
№2 Форматирование документа				
№3 Нумерованные, маркированные и многоуровневые списки				
№4 Работа с таблицами				
№5 Работа с графическими объектами				
№6 Оформление письменных работ				
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
Подготовить свое резюме на основе шаблона				
Индивидуальное проектное задание				
Отсканировать документ и перевести его в текстовый формат				
Подготовка к тестированию по теме				
Тема 2.2. Технология анализа экономических показателей в электронных таблицах MS Excel	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	1.	Основы работы в электронных таблицах MS Excel ( <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция с применением видеоматериала, ИКТ.)</i>		2
	2.	Обработка экономической информации		2
	3.	Сортировка, фильтрация и поиск данных		3
	4.	Построение диаграмм		3
	5.	Защита книг и листов		2
	<b>Практические занятия</b>		10	
№7 Создание и расчет таблицы “накладная”»				

	<p>№8 Создание и расчет таблицы “меню”»          №9 Расчет сырья на одну порцию          №10 Расчет продуктов на заданное количество порций          №11 Использование электронных таблиц для решения профессиональных задач          №12 Создание и расчет таблицы “Расчет процента потери сырья”. Построение диаграмм          №13 Подготовка отчета. Связи между файлами и консолидация данных          №14 Расчет премии. Организация обратного счета          №15 Решение экономических задач и расчет экономических показателей в электронных таблицах          №16 Задачи оптимизации (поиск решения). Составление плана выгодного производства</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>		
	<p>Подготовка конспекта <a href="http://www.teachexcel.ru/sreda-excel/sovместnoe-ispolzovanie-rabochix-knig.html">http://www.teachexcel.ru/sreda-excel/sovместnoe-ispolzovanie-rabochix-knig.html</a></p>		
	<p>Подготовка к практическим занятиям</p>		
	<p>Работа с учебником, проработка конспектов</p>		
	<p>Подготовка к тестированию по теме</p>		
<p>Тема 2.3. Подготовка компьютерных презентаций в программе MS PowerPoint</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p>1</p>	
	<p>1. Современные способы организации презентаций (<i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – работа в малых группах.</i>)</p>		<p>2</p>
	<p>2. Создание презентаций MS PowerPoint</p>		<p>3</p>
	<p>3. Создание презентации на основе пустой новой презентации</p>		<p>3</p>
	<p>4. Оформление содержимого презентации</p>		<p>3</p>
	<p>5. Оформление слайдов презентации</p>		<p>3</p>
	<p>6. Показ презентации</p>		<p>2</p>
	<p>7. Представление презентации</p>		<p>3</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p>3</p>	
	<p>№17 Работа со слайдами в режиме "слайды</p>		
	<p>№18 Создание презентации “Моя профессия – мой выбор”»</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p>		

	Подбор информации и разработка презентации по теме «Моя профессия» Подготовка к тестированию по теме			
Тема 2.4. Основы работы СУБД MS ACCESS	1.	Понятие базы данных и систем управления базами данных	1	
	2.	Структура простейшей базы данных.		2
	3.	Свойства полей базы данных.		2
	4.	Типы данных		2
	5.	Объекты базы данных: таблицы, запросы, формы, отчеты, страницы, макросы и модули.		2
	<b>Практические занятия</b>		3	
	№19 Создание базовых таблиц для БД «Ресторан» №20 Создание пользовательских форм для ввода и редактирования данных в СУБД Access. №21 Создание запросов			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
Разработать структуру базы данных «Меню ресторана». Создать таблицы, формы и запросы для разработанной базы данных. Создать отчеты для разработанной базы данных. Подготовка к зачету				
<b>Раздел 3. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности</b>			<b>5</b>	
Тема 3.1. Телекоммуникационные системы в профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	1.	Основные сервисы Интернета ( <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентации</i> )		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	№22 Информация в Интернет для технолога общественного питания №23 Поиск информации в сети интернет правовые и этические нормы в сети Интернет			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Проработка конспектов; Подготовка реферата «Основы проектирования web-страниц»				

Тема 3.2. Основы защиты компьютерной информации	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	1.	Защита от несанкционированного доступа ( <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – обучение в сотрудничестве.</i> )		
	2.	Классификация мер защиты		2
	<b>Практические работы</b>		1	
	№24 Компьютерные вирусы: методы распространения, профилактика заражения. Антивирусные программы			
	<b>Самостоятельные работы обучающихся</b>			
	Подготовка к практической работе			
Подготовка к дифференцированному зачету				
		ВСЕГО:	34	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

*Оборудование учебного кабинета:*

посадочные места по количеству обучающихся;  
рабочее место преподавателя;  
столы компьютерные;  
шкафы;  
комплекты заданий для тестирования и контрольных работ.

*Технические средства обучения:*

персональные компьютеры, подключенные к локальной сети и Интернет;  
интерактивная доска;  
мультимедийная система;  
принтер;  
сканер;  
многофункциональное устройство.

*Лицензионное программное обеспечение:*

операционная система MS Windows.  
комплект прикладных программ Microsoft Office.  
система автоматизированного проектирования КОМПАС – 3D LT.  
программа архивирования данных WinRar.  
программа для записи дисков Nero.  
антивирусная программа Антивирус Касперского для Windows Workstations.  
браузеры Mozilla Firefox, Opera, GoogleChrome  
программа распознавания текста ABBYY FineReader.  
программные среды компьютерной графики Adobe Photoshop, CorelDraw.  
программа для обработки звука Sound Forge.  
программа для обработки видео Pinnacle Studio.  
тестовая оболочка Айрен

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### *Основные источники*

Михеева Е.В. Информатика: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования /Е.В.Михеева, О.И.Титова.-10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016

Немцова Т.И., Назарова Ю.В. Практикум по информатике. Ч.1.: учебн. пособ. / под ред. Л.Г. Гагариной. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015

Немцова Т.И., Назарова Ю.В. Практикум по информатике. Ч.2.: учебн. пос. / под ред. Л.Г. Гагариной. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015

Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2014

Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014

#### *Дополнительные источники*

Иопа, Н. И. Информатика: (для технических специальностей): учебное пособие / Н. И. Иопа. – Москва: КноРус, 2012

Леонтьев В.П. Новейшая энциклопедия персонального компьютера 2014. – М., ОЛМА Медиа Групп, 2014

Майкрософт. Основы компьютерных сетей. – М., 2005

Майкрософт. Основы программирования на примере Visual Basic.NET. – М., 2005

Майкрософт. Учебные проекты с использованием Microsoft Office. – М., 2006

Макарова Н.В. Информатика. Учебник. – М., 2006

Макарова Н.В. Информатика. Практикум по технологии работы на компьютере/ Под ред. Н.В.Макаровой . -3-е изд.перераб. – М.: Финансы и статистика, 2006

Монахов М.Ю. Создаем школьный сайт. Элективный курс. Практикум. – М., – 2005

Монахов М.Ю. Учимся проектировать на компьютере. Элективный курс. Практикум. – М., 2005. Гвоздева, В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: учебник / В. А. Гвоздева. – Москва: Форум: Инфра-М, 2016

*Интернет-ресурсы:*

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР)

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

[www.intuit.ru/studies/courses](http://www.intuit.ru/studies/courses) (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»)

[www.ms.iite.unesco.org](http://www.ms.iite.unesco.org) (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

<http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

[www.megabook.ru](http://www.megabook.ru) (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»)

[www.ict.edu.ru](http://www.ict.edu.ru) (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»)

[www.digital-edu.ru](http://www.digital-edu.ru) (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»)

[www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации)

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<ul style="list-style-type: none"> <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, в том числе специального;</li> <li>– применять компьютерные и</li> </ul>	<p>Оценка результатов практических работ на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность выполнения профессиональных задач с применением прикладного программного обеспечения MS</li> </ul>

<p>телекоммуникационные средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Применять мультимедийные технологии обработки и представления информации, использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации;</li> <li>– Обработать текстовую и табличную информацию;</li> <li>– Применять антивирусные средства защиты информации.</li> </ul>	<p>Office и пакетов программ профессионального назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение комплексной работы с информацией в среде Windows.</li> </ul> <p>Оценка результатов практических работ на комплексное использование возможностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– MS Word для создания текстовых документов, табличной информации;</li> <li>– MS Excel для создания документов и математической обработки числовых данных;</li> <li>– мультимедийных сред;</li> <li>– СУБД MS Access.;</li> <li>– поиска информации в сети Интернет;</li> <li>– антивирусных программ.</li> </ul> <p>Оценка результатов подготовки к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практических работ, дифференцированного зачета.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>– общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</li> <li>– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>– пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>– Назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации;</li> <li>– Базовые и прикладные информационные технологии;</li> <li>– Инструментальные средства информационных технологий;</li> <li>– Возможности пакетов прикладных программ компьютерной графики в профессиональной</li> </ul>	<p>Оценка тестирования на знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– назначения, видов информационных технологий правовых и этических норм информационной деятельности человека;</li> <li>– базового и системного программного обеспечения;</li> <li>– возможностей пакетов прикладных программ компьютерной графики в профессиональной деятельности;</li> <li>– общего состава и структуры ЭВМ и вычислительных систем;</li> <li>– функции программного обеспечения, входящего в состав пакета прикладных программ;</li> <li>– принципов защиты информации от несанкционированного доступа</li> </ul>

<p>деятельности; – Принципы защиты информации от несанкционированного доступа</p>	<p>Оценка результатов самостоятельной работы на поиск и использование информации из различных источников для подготовки и защиты проекта и рефератов.</p> <p>Оценка результатов дифференцированного зачета.</p>
---	---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.16 Экологические основы природопользования**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
естественно-научного профиля среднего профессионального образования

Код и наименование профессии: *43.01.09 Повар, кондитер*

(базовая подготовка)

г. Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» разработана на основе:

- 1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569;
- 2.Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года;
- 3.Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Иванова Анастасия Игоревна - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью основной профессиональной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл за счет часов вариативной части. При изучении дисциплины прослеживается междисциплинарная связь с профессиональными модулями: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

*Общие умения*

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;
- анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф;
- выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;
- определить экологическую пригодность выпускаемой продукции;
- оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте.

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

- виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;
- задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;
- основные источники и масштабы образования отходов производства;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков химических производств, основные технологии утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; принципы размещения производств различного типа, состав основных промышленных выбросов и отходов различных производств;
- правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. 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.

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.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	32
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	8
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	
<i>реферат, внеаудиторная самостоятельная работа, презентации</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и структура учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Теоретические основы природопользования и природоохранной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Предмет и задачи учебной дисциплины		1
	2. Перспективы развития экологии		2
	<b>Практические занятия</b> ПР№ 1. Круг проблем экологии как одной из самых обширных биологических дисциплин  <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить конспект по теме: «Воздействие промышленного предприятия на окружающую среду. Виды загрязнений»	1	
Тема 1.2 Взаимодействие общества и природной среды в процессе жизнедеятельности человека	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1. Основные исторические этапы взаимодействия общества и природы		2
	<b>Практические занятия</b> ПР№ 2. Диалектика взаимодействия общества и природы ПР№ 3. Основные закономерности и принципы природопользования	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений, презентаций, докладов Подготовка к тестированию по теме		
Тема 1.3 Рациональное использование и охрана природной среды	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	1. Полезные ископаемые РФ		2
	2. Природные ресурсы и природоресурсный потенциал РФ и Приморского края		2
	<b>Практические занятия</b> ПР№ 4. Ознакомление с минеральными ресурсами Приморского края ПР№ 5. Минерально-сырьевая база РФ и Приморского края	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений, презентаций, докладов Подготовка к тестированию по теме		

Тема 1.4 Водные ресурсы	<b>Содержание учебного материала</b>		4		
	1.	Круговорот и хозяйственное значение природной воды			2
	2.	Большие и малые реки Приморского края		2	
	<b>Практические занятия</b> ПР№ 6. Основные вещества загрязнители воды, их источники ПР№ 7. Оценка состояния вод ДГО		2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка к практическим занятиям Работа с учебником, проработка конспектов				
Тема 1.5 Биологические ресурсы	<b>Содержание учебного материала</b>		6		
	1.	Охрана растительного мира			2
	2.	Классификация и рациональное использование лесов РФ и Приморского края			2
	3.	Охрана редких и вымирающих групп животных		3	
	<b>Практические занятия</b> ПР№ 8. Особо охраняемые природные территории Приморского края		1		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подбор информации и разработка презентации по теме «Особо охраняемые территории Приморского края»				
Тема 1.6 Международное сотрудничество и экологическое образование	<b>Содержание учебного материала</b>		4		
	1.	Международные организации по охране окружающей среды			2
	2.	Проблемы охраны окружающей среды в Приморском крае		2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		1		
	<b>Самостоятельные работы обучающихся</b> Подготовка к зачету				
<b>ИТОГО</b>			<b>32</b>		

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экологические основы природопользования».

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- электронные книги;
- проектор;
- мультимедийная система;

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

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

##### **Основные источники**

1. Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баркалова И.В. Экологические основы природопользования. М.: Изд-во Дашков и К, 2008.
2. Винокурова Н.Ф. Глобальная экология. М.: Дрофа, 2009.
3. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования. М.: ФОРУМ-ИНФА-М, 2007.
4. Колесников С.И. Экологические основы природопользования. М.: Дашков и К, 2008.
5. Криксунов Е.А. Экология. М.: Дрофа, 2009.
6. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования. Ростов н/Д.: Феникс, 2009.
7. Трушина Т.П. Экологические основы природопользования. М.: Просвещение, 2010.

8. Передельский Л.В., Коробкин В.И., Приходченко О.Е. Экология: Учебник – М.: Проспект, 2008. – 512с.

9. Сидоров Ю.П., Рассказов С.В., Гаранина Т.В., Сытник Т.А. Экология: Курс лекций. – М.: РГОТУПС, 2005г. – 11с.

10. Константинов В.М. Экологические основы природопользования. Учебное пособие для СПО. – М.: «Академия», 2008. – 208 с.

**Дополнительные источники**

1. Медведев В.Т. Охрана труда и промышленная экология.- М.: «Академия», 2008.- 416 с.

2. Хатунцев Ю.Л. Экология и экологическая безопасность. – М.: «Академия» 2002. – 200 с.

**Интернет-ресурсы:**

«Экология производства» – журнал. Форма доступа: [www.ecoindustry.ru](http://www.ecoindustry.ru)

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
Умение анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности.	Правильный анализ и прогноз экологических последствий различных видов производственной деятельности.
Умение определить экологическую пригодность выпускаемой продукции.	Соответствие выбранных экологических параметров на пригодность выпускаемой продукции.
Умение анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф.	Правильный анализ причин возникновения экологических аварий и катастроф.
<b>Знания:</b>	
Знать основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков химических производств.	Анализировать основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, правильность выбора способов предотвращения и улавливания выбросов, а так же методов очистки промышленных сточных вод. Обосновать выбор технологически возможных аппаратов обезвреживания согласно принципа работы.
Знать виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем. Знать задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал.	Правильное подразделение природных ресурсов согласно их видов. Оценивать состояние окружающей среды согласно задач охраны окружающей среды.
Знать охраняемые природные территории Российской Федерации.	Оценка состояния охраняемых природных территорий Российской Федерации.
Знать правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности.	Обосновывать правила и нормы природопользования и экологической безопасности согласно знаний правовых основ.
Знать принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования.	Правильное оценивание природопользования согласно принципам и методам контроля.
Знать принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.	Анализировать принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.17 Ключевые компетенции цифровой экономики**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

Код и наименование профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Ключевые компетенции цифровой экономики» разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер профиля среднего профессионального образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. № 1569);

2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного 30.06.2020 года.

**Организация – разработчик:**

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчик:**

Шилло Любовь Александровна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – председатель цикловой методической комиссии

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии  
Протокол № 1 от « 14 » сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	15

**1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Ключевые компетенции цифровой экономики**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Ключевые компетенции цифровой экономики» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

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

Дисциплина «Ключевые компетенции цифровой экономики» входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины «Ключевые компетенции цифровой экономики» обучающийся должен **уметь**:

- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;

- использовать знания экономики, а также других социальных и гуманитарных дисциплин, применять их на практике;

- самостоятельно применять методы экономического анализа при исследовании практических проблем;

- осуществлять поиск актуальной информации, в том числе на официальных сайтах международных организаций и исследовательских институтов;

- понимать и усваивать информацию при чтении научной литературы, использовать полученные сведения при подготовке к занятиям по дисциплине;

- анализировать, отбирать и обобщать полученную информацию для решения практических и исследовательских задач;

- анализировать потенциал развития цифровой экономики в различных регионах мира, ее влияние на международные экономические отношения, интеграцию различных стран и регионов мира в глобальную экономику;

- анализировать изменения, происходящие в мировой экономике в результате развития цифровых технологий и их использования в экономической деятельности, в том числе изменения в структуре производства, занятости, на основных товарных рынках; прогнозировать дальнейшее развитие отмеченных тенденций;

- выявлять взаимосвязь и взаимовлияние экономической, социальной, правовой и других сфер при анализе предпосылок и тенденций развития цифровой экономики;

– анализировать воздействие процессов распространения цифровых технологий, научно-технического развития на глобальном, региональном и национальном уровнях.

В результате освоения дисциплины «Ключевые компетенции цифровой экономики» обучающийся должен **знать**:

- предмет и специфику дисциплины «Ключевые компетенции цифровой экономики»;
- основные теоретические понятия дисциплины «Ключевые компетенции цифровой экономики»;
- концепции и подходы к определению цифровой экономики;
- технологические и организационные основы цифровой экономики;
- критерии оценки уровня развития цифровой экономики: ключевые индикаторы и индексы;
- регулирование цифровой экономики на национальном и международном уровнях;
- влияние цифровой экономики на мировую экономику: выгоды и риски;
- особенности и тенденции развития цифровой экономики в ведущих развитых странах;
- опыт перехода к цифровой экономике в развивающемся мире;
- тенденции и проблемы развития цифровой экономики в России.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать *общими компетенциями, включающими способность*:

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часа;  
самостоятельной работы обучающегося **2** 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>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
лабораторные работы	0
практические занятия	20
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Подготовка к дифференцированному зачету;     работа с конспектом, литературой, Интернет-источниками.</i>	2
Итоговая аттестация в форме <b><i>дифференцированного зачета</i></b>	

## 2.2 Тематический план и структура учебной дисциплины «Ключевые компетенции цифровой экономики»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>		<b>2</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), игра-викторина)	2	
	1. Вводный инструктаж. Техника безопасности и противопожарная безопасность		1
	2. Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Содержание учебной дисциплины и ее задачи при освоении обучающимися для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности. Связь с другими учебными дисциплинами, теорией и практикой рыночной экономики. Актуальность курса. Характеристика основной учебной литературы и источников по дисциплине.		
<b>Раздел 1. Теоретические аспекты формирования и развития цифровой экономики</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1 Понятие «цифровой экономики» и условия ее возникновения</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), дискуссия)	2	
	1. Понятие «цифровой экономики» (digital economy). Различные подходы к определению цифровой экономики. Разграничение понятия и предметного поля цифровой экономики с информационной экономикой, экономикой знаний, инновационной экономикой, сетевой экономикой и другими понятиями. «Прямая» и «косвенная» цифровая экономика.		2
	2. Экономикотеоретические основания цифровой экономики: информация как фактор производства. Информационная экономика как основа развития цифровой экономики. Определение экономического блага в цифровой экономике. Условия и история возникновения цифровой экономики. Фактор технологического развития. Концепция четвертой индустриальной (промышленной) революции.		
	<b>Практические занятия</b>		
	1. <b>Практическое занятие № 1.</b> Подготовить реферат, презентацию, доклад на тему:	<b>2</b>	

		«Практика применения цифровых технологий в реальном секторе экономики. Новые возможности. Тренды. Эффекты».		
<b>Тема 1.2</b> <b>Технологические и организационные основы цифровой экономики.</b> <b>Критерии оценки уровня развития цифровой экономики: ключевые индикаторы и индексы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), дискуссия)		2	
	1.	Организационные основы цифровой экономики: современные изменения в организации экономической деятельности и экономических отношениях. Инфраструктура цифровой экономики и роль географического фактора.		2
2.	Критерии оценки уровня развития цифровой экономики. Основные индексы, характеризующие развитие цифровой экономики в странах мира. Измерение цифровой экономики в России. Проблема эффективности существующих инструментов оценки.			
<b>Раздел 2.</b> <b>Влияние цифровой трансформации на мировую экономику</b>			<b>10</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Структурные изменения в мировой экономике, происходящие под влиянием цифровой трансформации</b>	<b>Содержание учебного материала. Семинарское занятие</b>		4	2
	<b>Практическое занятие № 2</b>			
	1.	<b>Вопросы для подготовки:</b> Новые условия производства и влияние цифровой трансформации на производительность труда. Цифровая экономика и глобализация. Характер конкуренции в условиях цифровой экономики.		
	2.	Новые явления и способы организации экономической деятельности: электронная торговля (e-commerce), экономика совместного потребления (sharing economy), гиг-экономика (сдельная экономика, gig-economy), виртуальная экономика (virtual economy) и т.д. Распространение новых форм экономической деятельности и экономических отношений в мировой экономике.		
3.	Изменения на финансовых рынках: блокчейн-технологии и феномен криптовалют, электронные платежные системы, интернет-банкинг и др.			
4.	Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Понятия цифрового и креативного капитала. Конкуренция на рынке труда в цифровой экономике: эффекты вытеснения и разнообразия. Бизнес в условиях цифровой экономики. Крупнейшие технологические компании и их роль в мировой экономике.			
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b> (Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), «мозговой штурм»)		2	

<b>Регулирование цифровой экономики на национальном и международном уровнях</b>	1.	Роль государства в цифровой экономике: законодательство, институты регулирования, стимулирование развития цифровой экономики. Возможности государственного вмешательства в развитие цифровой экономики. Влияние цифровой трансформации на деятельность государства: электронное правительство, новые формы предоставления государственных услуг, возможности использования блокчейн-технологий и др.		2
	2.	Проблемы обеспечения цифровой и информационной безопасности на национальном и наднациональном уровнях. Правовое регулирование цифровой экономики на глобальном уровне: проблемы формирования международного режима регулирования и трудности адаптации существующих «правил игры».		
<b>Тема 2.3 Влияние цифровой экономики на мировую экономику: выгоды и риски</b>	<b>Содержание учебного материала</b> ( <i>Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), «мозговой штурм»</i> )		2	
	1.	Двойственность характера воздействия цифровой трансформации на мировую экономику: выгоды и риски. Развитие цифровой экономики и ее влияние на социально-экономическое развитие. Цифровая экономика и глобальные социально-экономические проблемы. Возможные аспекты влияния цифровой экономики на проблему экономической отсталости, неравенства и социального расслоения.		2
	2.	Цифровая трансформация в реальном секторе экономики: влияние четвертой промышленной революции на производительность труда и риски цифровизации. Влияние развития цифровой экономики на финансовый сектор: выгоды и риски для производителей и потребителей финансовых услуг.		
	<b>Практические занятия. Семинарское занятие</b>			2
	<b>Практическое занятие № 3</b>			
	1.	<b>Вопросы для подготовки:</b> Цифровая экономика и ее влияние на рынок труда: выгоды и риски цифровизации. Проблема свободной конкуренции в цифровой экономике: возможности монополизации отдельных сегментов цифровой экономики.	2	
	2.	Этический фактор и возможности развития теневого сектора в условиях цифровой экономики. Проблема защиты персональных данных и цифровой (кибер-) безопасности. Риски государственного вмешательства в условиях цифровой экономики.		
<b>Раздел 3. Развитие цифровой экономики в</b>			<b>16</b>	

различных регионах и странах мира			
<b>Тема 3.1</b> <b>Особенности и тенденции развития цифровой экономики в ведущих развитых странах</b>	<b>Содержание учебного материала. Семинарское занятие</b>	4	
	<b>Практическое занятие № 4</b>		2
	1. <b>Вопросы для подготовки:</b> Основные этапы развития цифровой экономики в ведущих развитых странах. Показатели развития цифровой экономики в ведущих развитых экономиках (США, ЕС, Япония).		
	2. Влияние цифровой трансформации на социально-экономическое развитие развитых государств, экономическую эффективность и экономические пропорции.		
	3. Крупнейшие компании и ТНК ведущих развитых государств в технологической и цифровой сферах, их роль в мировой экономике.		
4. Государственное регулирование цифровой экономики в ведущих развитых странах. Актуальные вопросы национального и наднационального регулирования на примере США и ЕС.			
<b>Тема 3.2</b> <b>Попытки и опыт перехода к цифровой экономике в развивающемся мире</b>	<b>Содержание учебного материала</b> ( <i>Тема изучается с использованием методов активного обучения - лекция-визуализация (презентация), дискуссия</i> )	2	
	1. Актуальность развития цифровой экономики в развивающихся странах. Развитие цифрового и технологического сектора как способ преодоления разрыва в уровне развития и интеграции в глобальную экономику.		2
	2. Факторы, препятствующие эффективному развитию сектора в развивающемся мире. Проблема цифрового разрыва и попытки и методы ее преодоления.		
	<b>Практические занятия. Семинарское занятие</b>	2	
	1. <b>Практическое занятие № 5.</b> <b>Вопросы для подготовки:</b> Показатели развития цифровой экономики в ведущих развивающихся странах. Особенности и потенциал развития цифровой экономики в ведущих развивающихся странах: кейсы Китая и Индии.		
	2. Стратегии, достижения и перспективы развития цифровой экономики, конкурентные преимущества этих государств, роль в глобальной цифровой экономике. Препятствия для развития цифровой экономики в Китае и Индии.		
<b>Тема 3.3</b> <b>Тенденции и проблемы развития</b>	<b>Содержание учебного материала</b> ( <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения - лекция-визуализация (презентация)</i> )	2	
	1. Показатели развития цифровой экономики в России и странах схожего уровня		2

<b>цифровой экономики в России</b>		развития. Актуальность проблемы цифрового разрыва в России.		
	2.	Стратегия развития цифровой экономики в России. Обзор программы развития цифровой экономики – «Цифровая экономика Российской Федерации» - и других официальных документов. Цели и задачи развития сектора. Меры государственной политики.		
	<b>Практические занятия</b>			
	<b>Практическое занятие № 6. Семинарское занятие</b> <b>Вопросы для подготовки:</b> Актуальные достижения развития цифрового сектора в России. Сегменты цифровой экономики в России и уровень их развития. Развитие электронного бизнеса и электронной торговли в России. Перспективы развития цифровой экономики в России: возможности и проблемы. Возможности влияния на развитие сектора мерами государственной политики.			<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 7. Защита эссе на тему:</b> «Использование искусственного интеллекта для повышения эффективности бизнеса»			
	<b>Практическое занятие № 8. Дифференцированный зачет, тестирование</b>			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка к дифференцированному зачету. Работа с конспектом, литературой, Интернет-источниками.			2
<b>Всего:</b>			<b>36</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- рабочая программа учебной дисциплины «Ключевые компетенции цифровой экономики»;
- разработки практических занятий.

Технические средства обучения:

- электронные учебники;
- телевизор;
- видеоматериалы;
- презентации.

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

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

*Основные источники:*

1. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управления знаниями / под ред. Б.З. Мильнера. М.: ИНФРА-М, 2018. – 624 с. - <http://znanium.com/bookread2.php?book=975926>.
2. Лapidус Л. Цифровая экономика: управление электронным бизнесом и электронное коммерцией. М.: ИНФРА-М, 2018. – 479 с.
3. Маркова, В. Д. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. – Москва : ИНФРА-М, 2018. – 186 с.
4. Основы цифровой экономики: учебное пособие / коллектив авторов; под ред. М.И. Столбова, Е.А. Бренделевой. – М.: Научная библиотека, 2018.

*Дополнительные источники*

1. Перспективы экономической глобализации: монография / коллектив авторов; под ред. А.С.Булатова. – М.: КНОРУС, 2019. – 666 с.
2. Ревенко Н.С. Цифровая экономика Китая: новый этап экономического развития страны // Информационное общество. 2017. №4-5. С. 43-50.
3. Ревенко Н.С. Цифровая экономика США в эпоху информационной глобализации: актуальные тенденции // США и Канада: экономика, политика, культура. 2017. №8 (572). С. 78-100.

4. Стрелец И.А. Сетевая экономика и сетевые рынки: учебное пособие. М.: Изд-во МГИМО-Университет, 2017.
5. Тимонина И.Л. Креативность как экономический ресурс: опыт Японии // Ежегодник Япония. 2017. Т. 46. С. 97-116.
6. Тимонина И.Л. Стратегия инновационного развития Японии: на пути к четвертой промышленной революции // Восток. Афро-азиатские общества: история и современность - 2017. - N 4 - С. 128-142.
7. Цифровая экономика: глобальные тренды и практика российского бизнеса / отв. редактор Д. С. Медовников. – М. : НИУ ВШЭ, 2017. – 121 с.
8. Цифровая экономика / кол. авторов; под общ. ред. И. Б. Тесленко. – М. : РУСАЙНС, 2018. – 286 с.
9. Чжан Д. Современное состояние цифровой экономики в Китае и перспективы сотрудничества между Китаем и Россией в области цифровой экономики // Власть. 2017. Т. 25. №9. С. 37-43.
10. Шваб К. Четвертая промышленная революция: пер. с англ. – М.: Издательство «Э», 2017. – 208 с.

*Интернет ресурсы (И-Р):*

1. Евростат: <https://ec.europa.eu/eurostat/home>
2. Индикаторы цифровой экономики 2018: <https://www.hse.ru/primarydata/ice2018>
3. Официальный сайт Департамента ООН по экономическим и социальным вопросам: <https://www.un.org/development/desa/en/>
4. Официальный сайт Всемирного Банка: <http://www.worldbank.org/>
5. Официальный сайт Всемирного экономического форума: <https://www.weforum.org/>
6. Официальный сайт Международного валютного фонда: <https://www.imf.org/external/index.htm>
7. Официальный сайт ОЭСР: <http://www.oecd.org/>
8. Технологии, меняющие мир <http://kaspersky.vedomosti.ru>
9. Цифровая экономика <http://cde2035.com/ru>
10. Цифровая экономика <http://digital-economy.ru>
11. Цифровая экономика Российской Федерации: [http://www.gks.ru/free\\_doc/new\\_site/figure/anketa1-4.html](http://www.gks.ru/free_doc/new_site/figure/anketa1-4.html)

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оперировать в практической деятельности экономическими категориями;</li> <li>– использовать знания экономики, а также других социальных и гуманитарных дисциплин, применять их на практике;</li> <li>– самостоятельно применять методы экономического анализа при исследовании практических проблем;</li> <li>– осуществлять поиск актуальной информации, в том числе на официальных сайтах международных организаций и исследовательских институтов;</li> <li>– понимать и усваивать информацию при чтении научной литературы, использовать полученные сведения при подготовке к занятиям по дисциплине;</li> <li>– анализировать, отбирать и обобщать полученную информацию для решения практических и исследовательских задач;</li> <li>– анализировать потенциал развития цифровой экономики в различных регионах мира, ее влияние на международные экономические отношения, интеграцию различных стран и регионов мира в глобальную экономику;</li> <li>– анализировать изменения, происходящие в мировой экономике в результате развития цифровых технологий и их использования в экономической деятельности, в том числе изменения в структуре               <ul style="list-style-type: none"> <li>– производства, занятости, на основных товарных рынках; прогнозировать дальнейшее развитие отмеченных тенденций;</li> </ul> </li> <li>– выявлять взаимосвязь и взаимовлияние экономической, социальной, правовой и других сфер при анализе предпосылок и тенденций развития цифровой экономики;</li> <li>– анализировать воздействие процессов распространения цифровых технологий, научно-технического развития на глобальном, региональном и национальном уровнях.</li> </ul>	<p>практические занятия, дискуссии, подготовка презентаций, рефератов, докладов.</p>

<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предмет и специфику дисциплины «Ключевые компетенции цифровой экономики»;</li> <li>– основные теоретические понятия дисциплины «Ключевые компетенции цифровой экономики»;</li> <li>– концепции и подходы к определению цифровой экономики;</li> <li>– технологические и организационные основы цифровой экономики;</li> <li>– критерии оценки уровня развития цифровой экономики: ключевые индикаторы и индексы;</li> <li>– регулирование цифровой экономики на национальном и международном уровнях;</li> <li>– влияние цифровой экономики на мировую экономику: выгоды и риски;</li> <li>– особенности и тенденции развития цифровой экономики в ведущих развитых странах;</li> <li>– опыт перехода к цифровой экономике в развивающемся мире;</li> <li>– тенденции и проблемы развития цифровой экономики в России.</li> </ul>	<p>подготовка презентаций, рефератов, докладов; практические занятия; «мозговой штурм»; дискуссии.</p>
--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: Повар,  
кондитер профиля среднего профессионального образования

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2022 г.

1. Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»**, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№273 от 29.12.2012, приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», и регламентирует порядок реализации программы подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ).

2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного «30» июня 2020 г. Протокол № 11.

3. Примерной основной образовательной программы, рекомендованной ФГАУ ФИРО от «22» декабря 2016 г.

**Организация-разработчик:** краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Перфильева Ольга Ивановна – руководитель практики КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – председатель цикловой методической комиссии естественнонаучного профиля

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1\_ от «\_14»\_сентября\_ 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОГРАММЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>

## **1. Паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности:  
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента,

и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

### **1.2. Цель и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- 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;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- 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.

**знать:**

- 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);

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### 1.3. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
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.
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### **1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 248 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 104 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа

из них лабораторных и практических работ 48 часов;

самостоятельной работы обучающихся - 6 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	вт.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	вт.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.4.	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	38	30	18	-	2	-	6	
ПК 1.1.-1.4	<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	132	62	30		4	-	66	
ПК 1.1.-1.4	<b>Производственная практика, часов</b>	72							72
	<b>Всего:</b>	242	92	48	-	6	-	72	72

## 2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		30	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		30	
<p><b>Тема 1.1.</b></p> <p>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i></p> <p>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).</p> <p>3. Правила составления заявки на сырье. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.</p> <p>4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>	4	<p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	№1. Составление заявки на сырье.		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>			
Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	1.	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	10	1
	2.	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		2
	3.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.		2
	4.	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		2
	5.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		2
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	№2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	6	
	2.	№3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>			
Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и	1.	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>	6	2
	2.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,		2

нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них		инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		
	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>Практические занятия</b>			
	1.	№4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	4	
	2.	№5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки		
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>			
	1.	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.		2
	2.	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентации.</i>		2
	3.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	10	2
	4.	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		2
	5.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		2
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	№6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6	
2.	№7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы			

	3.	№8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1:</b>				
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			2	
<b>Учебная практика</b>				
<b>Виды работ:</b>				
<p>- 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.</p>			6	
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			<b>62</b>	
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			<b>62</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>			
Обработка, нарезка, формовка овощей и	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов	8	1

грибов		овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>		
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.		2
	3.	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.		2
	4.	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	№1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	4	
	2.	№2. 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>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>			
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	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. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – кейс-технологии.</i>	4	2
	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> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>		18	
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		2
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши».		2
	3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк).		2
	4.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.		2
	5.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы.		2
	6.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.		2
	7.	Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		2
	8.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		2
		<b>Лабораторные работы</b>		12
	1.	№3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		
	2.	№4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		
	3.	№5. Обработка нерыбного водного сырья		
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание</b>		4	

Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – дискуссионный (разбор ситуации из практики).</i>		2
	2.	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.		2
	3.	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. 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
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>		12	
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.		2
	2.	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентации.</i>		2
	3.	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.		2
	4.	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	5.	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них.		2
	6.	Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		6	
1.	№6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.			

	2.	№7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.		
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.		2
	2.	Оценка качества и безопасности. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – деловая игра.</i>		2
	3.	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.		2
	4.	Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		2
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		12	
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.		2
	2.	Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.		2
	3.	Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – использование видеоматериалов.</i>		2
	4.	Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.		2
	5.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		2
	6.	Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы птицы.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		8	
	1.	№8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		
	2.	№9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2:</b>			4	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				

<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>		
<p><b>Учебная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов.</li> <li>2. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>3. Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из говядины, баранины, свинины и телятины.</li> <li>4. Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.</li> </ol> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>	<p><b>66</b></p>	

<p><b>Производственная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов.</li> <li>2. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>3. Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из говядины, баранины, свинины и телятины.</li> <li>4. Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.</li> </ol> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>	<p><b>72</b></p>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>242</b></p>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатория Учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащены:

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).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: 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.

##### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
22. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

## **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: <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/46/4620](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/4620)

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/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b></p> <p>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></p> <p>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></p>

	<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>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>
<p><b>ПК 1.2.</b></p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b></p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,</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., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья,</li> </ul>	

<p>кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b></p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>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) дегустация 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> <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 выкладки готовых полуфабрикатов в</li> </ul>	
---	--	--

	<p>функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b></p> <p>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></p> <p>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>ОК. 02</b></p> <p>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>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в</p>
<p><b>ОК.03</b></p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</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>	

личностное развитие		процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<b>ОК 04.</b> 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>	- заданий экзамена по модулю;
<b>ОК. 05</b> 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>	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	<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>	

действовать в чрезвычайных ситуациях		
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<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>	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: Повар,  
кондитер профиля среднего профессионального образования

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»**, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№273 от 29.12.2012, приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», и регламентирует порядок реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного «30» июня 2020 г. Протокол № 11.

3. Примерной основной образовательной программы, рекомендованной ФГАУ ФИРО от «22» декабря 2016 г.

**Организация-разработчик:** краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Перфильева Ольга Ивановна – руководитель практики КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – председатель цикловой методической комиссии естественнонаучного профиля

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол №  1  от «  14  »   сентября   2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>28</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>32</b>

## 1. Паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, *по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.*

В части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

и соответствующих профессиональных компетенций:

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в

программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

## **1.2. Цель и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- 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;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

- 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);

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

### **1.3. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего 666 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 284 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 270 часов

из них лабораторных и практических работ 134 часа;

самостоятельной работы обучающихся - 8 часов;

учебной и производственной практики – 396 часов.

## 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 <sup>1</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	30	16	-	-	-	2
ПК 2.1., 2.2, 2.3	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	18	18	8	-	-	-	-
ПК 2.1., 2.2, 2.4	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	18	18	8	-	-	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5	<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	44	44	22	-	-	-	-
ПК 2.1, 2.2, 2.4,	<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации	42	40	18	-	-	-	2

<sup>1</sup> Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

2.6	блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента							
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	46	44	22	-	-	-	2
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	78	76	40	-	-	-	2
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика	396				144	252	-
	<b>Всего:</b>	<b>666</b>	<b>270</b>	<b>134</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	<b>252</b>	<b>8</b>

\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

## 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	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>			32	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			30+2	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>		4	
1.	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>			1
2.	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		1	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<b>Содержание</b>		4	
1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>			1
2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			2
3.	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.			

				2
	4.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.		2
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	№1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	6	
	2.	№2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		
	3.	№3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов		
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<b>Содержание</b>		2	
	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. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.		2
	2.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения –case-study (анализ конкретных ситуаций, ситуационный анализ).</i>		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	№4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.		
	2.	№5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по	<b>Содержание</b>		4	
	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. <i>Тема изучается с использованием метода активного</i>		2

приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<i>обучения – презентация.</i>		
	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. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		2
	4.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		2
<b>Практические занятия</b>			6	
1.	№6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.			
2.	№7. 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.			
3.	№8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>			2	

<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>240+6</b>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b>Содержание</b>		
	1.	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.	1
	2.	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.	2
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. 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. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>	2
	2.	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение,	2

		подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса		
	3.	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		2
	4.	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		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	№1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>			
Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	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. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>	2	2
	2.	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.		2
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	№2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.	2	
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>			
Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов	1.	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>	2	2
	2.	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления.		2

региональной кухни		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.			
	<b>Лабораторные работы</b>		2		
	1.	№3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.			
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>			<b>18</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<b>Содержание</b>		2		
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>			2
	2.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.			2
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		2		
	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. 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.			2
	2.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция с применением видеоматериалов.</i>			2
	<b>Практические занятия</b>		2		
	1.	№9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.			
	<b>Лабораторные работы</b>		2		
	1.	№4. Приготовление соусов на муке.			
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание</b>		2		

Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	1.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	2	2	
	2.	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>		2	
	<b>Лабораторные работы</b>			2	
	1.	№5. Приготовление яично-масляных соусов, соусов на сливках.			
<b>Тема 3.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b>Содержание</b>		4		
	1.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – работа в малых группах.</i>		2	
	2.	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.		2	
	<b>Лабораторные работы</b>			2	
	1.	№6. Приготовление региональных, вегетарианских и диетических соусов			
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>44</b>		
<b>Тема 4.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>		12		
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. 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. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивная лекция с применением видеоматериалов.</i>		2	
	2.	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.		2	
	3.	Методы приготовления грибов: жарка, тушение, запекание, фарширование, формовка, порционирование. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения –</i>		2	

		<i>интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>			
	4.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.		2	
	5.	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		2	
	6.	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.		2	
	<b>Лабораторные работы</b>				
	1.	№7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	12		
	2.	№8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.			
	3.	№9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.			
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>		12		
	1.	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.			2
	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. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>			2
	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. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – кейс-технологии.</i>			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	
	6.	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования		2	
	<b>Лабораторные работы</b>		10		
	1.	№10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.			
	2.	№11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых.			
3.	№12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.				
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			<b>40</b>		
<b>Тема 5.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b>		14		
	1.	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>			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.			2
	3.	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра			2
	4.	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			2
	5.	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для			2

		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. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		2
	7.	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		2
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	№10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	6	
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание</b>			
	1.	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		2
	2.	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	8	2
	3.	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.		2
	4.	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		2
	<b>Лабораторные работы</b>			12

	1.	№8.Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 5</b>			<b>2</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 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>44</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		1
	2.	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.		2
	3.	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.		2
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		<b>16</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
	2.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>		2

	3.	Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		2
	4.	Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.		2
	5.	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.		2
	6.	Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		2
	7.	Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		2
	8.	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		2
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	№11. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	4	
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	№9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	18	
	2.	№10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы		
	3.	№11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 6</b>			<b>2</b>	

<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 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>76</b>		
<b>Тема 7.1.</b>	<b>Содержание</b>	6		
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>1.</b>		Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – дидактическая игра.</i>	2
	<b>2.</b>		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.	2
	<b>3.</b>		Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.	2
<b>Тема 7.2.</b>	<b>Содержание</b>	18		
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>1.</b>		Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>	2
	<b>2.</b>		Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, запекание (с гарниром, соусом и без).	2
	<b>3.</b>		Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	2

	4.	Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		2	
	5.	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.		2	
	6.	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.		2	
	7.	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	
	8.	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		2	
	9.	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		2	
	<b>Практические занятия</b>			4	
	1.	№12. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов.			
	<b>Лабораторные работы</b>			20	
1.	№12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.				
2.	№13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.				
<b>Тема 7.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		12		
	1.	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).			2
	2.	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>			2

	3.	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
	4.	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.		2
	5.	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. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – мозговой штурм.</i>		2
	6.	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	№13. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		
	<b>Лабораторные работы</b>		12	
	1.	№14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7</b>				
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			2	
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>			<b>144</b>	

**Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
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.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
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 с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
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.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

<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: 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></p> <p><b>Виды работ :</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой</p>	252	

<p>степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<b>Всего</b>	<b>674</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.

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений

сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

25. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

27. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**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: <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/46/4620](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/4620)

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/>

**Дополнительные источники:**

По усмотрению образовательной организации.

#### 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> 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 машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>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></p> <p>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>

	<p>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 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> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из</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 числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</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:</li> </ul>	

<p>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> 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> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<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 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 кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <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</li> </ul>	
---	--	--

	<p>каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b></p> <p>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></p> <p>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>ОК. 02</b></p> <p>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>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>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> </ul>
<p><b>ОК.03</b></p> <p>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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

<p><b>ОК 04.</b></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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>	
--	---	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: Повар,  
кондитер профиля среднего профессионального образования

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2022 г.

1. Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»**, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№273 от 29.12.2012, приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», и регламентирует порядок реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного «30» июня 2020 г. Протокол № 11.

3. Примерной основной образовательной программы, рекомендованной ФГАУ ФИРО от «22» декабря 2016 г.

**Организация-разработчик:** краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Перфильева Ольга Ивановна – руководитель практики КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – председатель цикловой методической комиссии естественнонаучного профиля

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол №  1  от «  14  »   сентября   2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>	стр.
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>	
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>16</b>	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>	

# **1. Паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

## **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

## **1.2. Цель и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов,

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**1.3. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
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
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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 512 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 500 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 212 часа

из них лабораторных и практических работ 98 часов;

самостоятельной работы обучающихся - 12 часов;

учебной и производственной практики – 288 часов.

## 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 <sup>1</sup>
			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	36	34	10	-	-	-	2
ПК 3.1.-3.2	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	188	178	88	-	-	-	10
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	288	-	-	-	108	180	-
	<b>Всего:</b>	<b>512</b>	<b>212</b>	<b>98</b>	<b>*</b>	<b>108</b>	<b>180</b>	<b>12</b>

\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

<sup>1</sup>Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

## 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	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		36	
<b>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		34	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i></li> <li>2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</li> <li>3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.</li> <li>4. Технология Cook&amp;Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</li> </ol>	8	1 2 2 2
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i></li> <li>2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</li> <li>3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.</li> <li>4. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</li> <li>5. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.</li> </ol>	16	2 2 2 2

	6.	Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.		<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>	
	1.	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	<b>2</b>	
	2.	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	<b>4</b>	
	3.	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	<b>4</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</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>2</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 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>476</b>	
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>178</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
Приготовление,	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных			<b>1</b>

подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	1.	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.	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.		2
	4.	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – интерактивный урок с применением видеоматериалов, ИКТ.</i>		2
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.		2
	2.	Актуальные направления в приготовлении салатов. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		
	3.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила подбора заправок.		2
	4.	Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.		
	5.	Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.		
	6.	Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.		
	7.	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
	8.	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.		2
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>16</b>
1	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем,	<b>8</b>		

		фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	2	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<b>Содержание</b>		24	
	1.	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.		2
	2.	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.		2
	3.	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. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – проблемная лекция.</i>		2
	4.	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	5.	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.		2
	6.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.		2
	7.	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».		2
	8.	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.		2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			24
1.	<b>Лабораторная работа 3-4.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка	18		

		качества (бракераж) готовой продукции.		
	2.	<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов различного ассортимента.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<b>Содержание</b>		<b>31</b>	
	1.	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. <i>Тема изучается с использованием метода активного обучения – презентация.</i>		<b>2</b>
	2.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.		<b>2</b>
	3.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.		<b>2</b>
	4.	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).		<b>2</b>
	5.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.		<b>2</b>
	6.	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.		<b>2</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>48</b>	
	1.	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	<b>6</b>	
	2.	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	<b>6</b>	
	3.	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	<b>6</b>	
	4.	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из печени. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	<b>6</b>	
	5.	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	<b>6</b>	
6.	<b>Практическое занятие 6.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	<b>6</b>		
		<b>Практическое занятие 7.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок с	<b>6</b>	

7.	использованием регионального компонента.		
8.	<b>Практическое занятие 8.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок национальной кухни разных стран.	<b>6</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		<b>10</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>Учебная практика по ПМ.03</b>		<b>108</b>	
<b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</li> <li>2. Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>4. Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</li> </ol>			
<b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b>		<b>180</b>	
<b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</li> <li>2. Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>4. Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из</li> </ol>			

рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
5. Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		
<b>Всего</b>	<b>512</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.

#### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общитребования.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 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 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с
15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

23. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с

24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **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/46/4620](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/4620)

1/

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](http://www.pitportal.ru)

### 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> 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> <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,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических/ лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>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 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> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,</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, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и</li> </ul>	

<p>холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>техники безопасности:</p> <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 оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <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> </ul> </li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <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 холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ОК 01</b> 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> 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>ОК. 02</b> 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</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> 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</li> </ul>

	контексте профессиональной деятельности;	модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК.03</b> 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> 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> 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> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и</li> </ul>	

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<p><b>ОК 10.</b>          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>	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  
ассортимента**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: Повар,  
кондитер профиля среднего профессионального образования

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1. Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»**, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№273 от 29.12.2012, приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», и регламентирует порядок реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного «30» июня 2020 г. Протокол № 11.

3. Примерной основной образовательной программы, рекомендованной ФГАУ ФИРО от «22» декабря 2016 г.

**Организация-разработчик:** краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Перфильева Ольга Ивановна – руководитель практики КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – председатель цикловой методической комиссии естественнонаучного профиля

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от «14» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>	стр.
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>	
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>16</b>	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>	

## **1. Паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

### **1.2. Цель и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, 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;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### **1.3. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов обучения</b>
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
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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего 382 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часов

из них лабораторных и практических работ 46 часов;

самостоятельной работы обучающихся - 6 часов;

учебной и производственной практики – 252 часа.

## 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 <sup>1</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		учебная	производственная часов		
лабораторные работы и практические занятия, ч.	курсовая проект (работа)*, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	-	-	-	-	
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>98</b>	<b>86</b>	<b>38</b>	-	-	-	6	
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	252	-			108	144		
	<b>Всего:</b>	<b>382</b>	<b>118</b>	<b>46</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	

\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

<sup>1</sup>Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		32	
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		32	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</li> <li>2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.</li> <li>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> </ol>	8	<p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</li> <li>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</li> </ol>	16	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 1-2.</b> 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 3-4.</b> 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 4. 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>4</b>	
	<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	-	
	<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>	<b>39</b>	
	<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>	<b>39</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления		<b>2</b>
			<b>2</b>

	холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.		2
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд		2
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	<b>4</b>	
<b>Тема 2.2.</b> 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.	<b>8</b>	2
	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.).		2

	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.		2
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	<b>6</b>	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	<b>6</b>	
	<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>	<b>3</b>	
	<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>21</b>	
	<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,</b>	<b>21</b>	

<b>напитков сложного ассортимента</b>			
<b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.		
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		<b>2</b>
	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.		<b>2</b>
	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>4</b>	<b>2</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	<b>4</b>		
<b>Тема 3.2</b> 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 напитковсложного ассортимента. Организация работы бариста.		<b>2</b>
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		<b>2</b>
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков(чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.		<b>2</b>
	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	<b>5</b>	<b>2</b>

	<p>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).</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>8</b></p>	
	<p><b>Практическое занятие 6.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.</p>	<p><b>4</b></p>	
	<p><b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>4</b></p>	
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</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 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>3</b></p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.</li> <li>2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов.</li> <li>3. Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>4. Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков.</li> </ol> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>		<p><b>108</b></p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b> <b>Виды работ:</b></p>		<p><b>144</b></p>	

<ol style="list-style-type: none"><li>1. Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.</li><li>2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов.</li><li>3. Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</li><li>4. Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков.</li></ol> Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.		
<b>Всего</b>	<b>382</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).

**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**

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

**Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 11 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. – Ш, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
15. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
16. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
17. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
18. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
19. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
20. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

21. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

23. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

29. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

30. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
11. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
12. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
13. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
14. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

#### 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> 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> <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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	учебной и производственной практикам
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков</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 сладких блюд, десертов, напитков (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 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,</li> </ul> </li> </ul>	

разнообразного ассортимента	<p>хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <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> <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> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное</p>

задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	наблюдение и оценка в процессе выполнения: <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>ОК. 02</b> 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>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul> </p>
<p><b>ОК.03</b> 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> 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> Осуществлять устную и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> </ul>	

<p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> 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> 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> 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> 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>	



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного  
ассортимента**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии: Повар,  
кондитер профиля среднего профессионального образования

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2022 г.

1. Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»**, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-№273 от 29.12.2012, приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», и регламентирует порядок реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

2. Учебного плана профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного «30» июня 2020 г. Протокол № 11.

3. Примерной основной образовательной программы, рекомендованной ФГАУ ФИРО от «22» декабря 2016 г.

**Организация-разработчик:** краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчики:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Перфильева Ольга Ивановна – руководитель практики КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:**

Кобылкевич Елена Юрьевна – председатель цикловой методической комиссии естественнонаучного профиля

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол №   1   от «  14  »    сентября    2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>22</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>

## **1. Паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций:

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

### **1.2. Цель и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
  - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
  - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
  - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
  - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
  - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

### 1.3. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результатов обучения
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
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

#### **1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

всего 646 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 640 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 198 часов

из них лабораторных и практических работ 92 часа;

самостоятельной работы обучающихся - 10 часов;

учебной и производственной практики – 432 часа.

## 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 <sup>1</sup>
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			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 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32	10	-	-	-	-
ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	28	28	8	-	-	-	-

<sup>1</sup> Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	24	24	26		-		- -
ПК 5.1, 5.4 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	46	46	26		-		- -
ПК 5.1, 5.5 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	46	46	22		-		- -
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	432				216	216	
	<b>Всего:</b>	<b>640</b>	<b>198</b>	<b>92</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>10</b>

\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

## 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. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>32</b>
<b>МДК. 05.01.</b> Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>32</b>
<b>Тема 1.1.</b>  Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>  1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>10</b>
<b>Тема 1.2.</b>  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>  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. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>12</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>4</b>

	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.</b>  Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	<b>2</b>
<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	<b>2</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 использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских</b>		<b>28</b>

изделий		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	
	3. Оценка их качества.	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	8
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	6. 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.	
	7. 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.	
<b>Тема 2.3.</b>	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству,	2

Приготовление глазури	условия и сроки хранения.	
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
<b>Тема 2.4.</b>  Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>6</b>
	2. 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 занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 5.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	<b>4</b>
<b>Тема 2.5.</b>  Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b>	
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
<b>Тема 2.6.</b>  Приготовление посыпок и крошки	<b>3. Содержание</b>	
	4. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>6</b>
	5. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	<b>4</b>
<b>Тема 2.7.</b>  Отделочные полуфабрикаты	<b>Содержание</b>	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>

промышленного производства	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>  1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		48
<b>Тема 3.1.</b>  Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>  1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2
<b>Тема 3.2.</b>  Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>  1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2

<p><b>Тема 3.3.</b></p> <p>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1.</b> Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p><b>2.</b> 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.</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие № 6.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p><b>6</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>
<p><b>Тема 3.4.</b></p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>1.</b> Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p><b>2.</b> Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста</p> <p><b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста</p>	<p><b>38</b></p> <p><b>24</b></p> <p><b>12</b></p> <p><b>12</b></p>
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p>		<p><b>2</b></p>

<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 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>44</b>
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание</b>	
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>6</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>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание</b>	
Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	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>40</b>
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>26</b>
	<b>Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста</b>	<b>2</b>

	<b>Лабораторная занятие № 5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	<b>4</b>
	<b>Лабораторная занятие № 6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	<b>4</b>
	<b>Лабораторная занятие №7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	<b>4</b>
	<b>Лабораторная занятие №8.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	<b>4</b>
	<b>Лабораторная занятие № 9.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	<b>4</b>
	<b>Лабораторная занятие № 10.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	<b>4</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>2</b>
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>46</b>
<b>Тема 5.1.</b>	<b>Содержание</b>	
Изготовление и оформление пирожных	<b>1.</b> Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>22</b>

	<p>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.</p> <p>3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.</p> <p>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.</p> <p>5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> <p>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.</p>	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>
	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	<b>10</b>
<p><b>Тема 5.2.</b></p> <p>Изготовление и оформление тортов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>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.</p> <p>2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>	<b>24</b>

	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	<b>12</b>
<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>	<b>4</b>
<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> </ol>	<b>216</b>

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
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:**

**216**

<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 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>640</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:

**Учебный кондитерский цех**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной образовательной 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:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
11. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
12. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
13. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
14. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

21. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

23. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
11. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
12. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
13. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
14. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

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

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1</b></p> <p>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 промышленного 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>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></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	<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>
<p><b>ПК 5.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b></p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b></p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (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 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</li> </ul> </li> </ul>	

<p>разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b></p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <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, заказу;</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> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b></p> <p>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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>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</li> </ul>

	по улучшению плана	производственной практике; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная          аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК. 02</b>  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>  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>  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>  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>	

<p><b>ОК 06.</b></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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>	



МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПРОФЕССИИ: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**Квалификация выпускника:** повар, кондитер

**Форма обучения:** очная

**РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ**

на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от 12 сентября 2022 г.

Председатель Шульга Наталья Владимировна \_\_\_\_\_  
подпись

**СОГЛАСОВАНО:**

Предприятие \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

Дата согласования \_\_\_\_\_

М.П.

Дальнегорск, 2022 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 22.12.16г. № 44898

2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, зарегистрированного в Минюсте РФ 29 сентября 2015 года,

3. Примерных программ СПО (ПРОЕКТЫ) 2017-2020 (Резервная копия федерального реестра программ СПО) по профессии повар, кондитер

5. Учебного плана по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного 24 мая 2022 г. Протокол № 9.

**Организация – разработчик:**

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

**Разработчик (и):**

Кобылкевич Е.Ю. – преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Морева А.М.– мастер производственного обучения.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ .....	
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ....	12
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	36
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....	
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	45

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,

в части освоения квалификации: повар, кондитер  
укрупненной группы направлений подготовки и профессии 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основных видов деятельности (ОВД):

Код ОВД	Наименование ОВД
ОВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ОВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ОВД 3	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ОВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовка работников в области сферы обслуживания при наличии среднего общего образования.

Опыт работы не требуется.

## 1.2 Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии 43.01.09. Повар, кондитер;

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии в ходе освоения профессионального модуля:

Код ПМ	Наименование ПМ
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ. 03	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по основным видам деятельности обучающийся должен уметь:

ОВД	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивает обработки условия, соблюдать сроки хранения.</li> </ul>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рационально использовать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов,</li> </ul>

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков, разнообразного	- Рационально использовать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- Рационально использовать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требования к безопасности.

### 1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – 720 часов, в том числе:

ПМ 01 – 72 часа;

ПМ 02– 180 часов;

ПМ.03 -108 часов;

ПМ.04 -144 часа;

ПМ. 05 - 216 часов.



## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности (ОВД),

Код ОВД	Наименование ОВД
ОВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ОВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ОВД 3	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ОВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, личностных результатов по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения практики
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	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
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
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять 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
<b>Код ОК</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное

	развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

<b>Код</b>	<b>Личностные результаты реализации программы (дескрипторы)</b>
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости. Экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующие и участвующие в деятельности общественных организаций. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 5	Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.
ЛР 6	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей;

	демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
ЛР 11	Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.
ЛР 12	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
<b>Личностные результаты реализации программы, определенные ключевыми работодателями</b>	
ЛР 13	Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе
ЛР 14	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 15	Опыт научно-исследовательской деятельности
ЛР 16	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.
<b>Личностные результаты реализации программы, определенные субъектами Образовательного процесса</b>	
ЛР 17	Инновационность мышления в реализации производственных задач
ЛР 18	Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия
ЛР 19	Профессиональная идентичность и ответственность
ЛР 20	Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	<p>– Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивает обработки условия, соблюдать сроки хранения.</p>	Тема 1.1 Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов.	18
				Тема 1.2. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	18
				Тема 1.3 Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из говядины, баранины, свинины и телятины	18
				Тема 1.4 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	12
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного	6

				зачета	
ПК 2.2, 2.3, 2.4 2.5, 2.6, 2.7.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	<p>– Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения приправ</p> <p>-выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и реализация блюд из овощей и грибов	36
				Тема 1.2 Технология приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента	18
				Тема 1.3 Технология приготовления и творческое оформление супов разнообразного ассортимента.	18
				Тема 1.4 Технология приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	18
				Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и гарниров, закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	18
				Тема 1.6 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки	18
				Тема 1.7 Технология приготовления, творческое	18

				оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
				Тема 1.8 Технология приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и домашней птицы, кролика и дичи. Отработка горячих блюд из птицы для демонстрационного экзамена.	30
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 3.6	<b>ПМ.03</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>	<b>108</b>	- Рационально использовать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять комбинировать	Тема 1.1 Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	12
				Тема 1.2 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	30
				Тема 1.3 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	18

			<p>способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Тема 1.4 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	18
				<p>Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	24
				<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	6
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5	<p><b>ПМ.04</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p>	144	<p>-Рационально использовать, 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, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих</p>	<p>Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.</p>	42
				<p>Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов</p>	42
				<p>Тема 1.3 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	24
				<p>Тема 1.4 Технология приготовления, творческое</p>	30

			<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>оформление и подготовка к реализации горячих напитков</p>	
				<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	6
<p>ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5</p>	<p><b>ПМ. 05. Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>216</b></p>	<p>-Рационально использовать, 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>Тема 1.1 Технология приготовления фаршей и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	36
			<p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>Тема 1.2 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	54
			<p>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Тема 1.3 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации мучных мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	54
			<p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать</p>	<p>Тема 1.4.Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	66

			на вынос готовые изделия с учетом требования к безопасности;	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
	<b>Всего часов</b>	<b>720</b>			<b>720</b>

## 3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>72</b>	
Тема 1.1 Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов.	Содержание:	<b>18</b>	
	1. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Подготовка овощей к фаршировке.	6	3
	2. Освоение приемов простой и фигурной нарезки овощей. Охлаждение и упаковка	12	3
Тема 1.2 Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание:	<b>18</b>	
	1. Освоение приемов обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатая, бесчешуйчатая) и осетровых пород. Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, и запекания.	6	2
	2. Подготовка сырья к производству. Приготовление рубленной и котлетной массы из рыбы, полуфабрикатов из рыбы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6	2
3. Обработка и подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Замораживание, охлаждение и хранение. Упаковка на вынос	6	2	
	Содержание:	<b>18</b>	

Тема 1.3 Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из говядины, баранины, свинины и телятины	1. Обработка, разделка и приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины. Охлаждение и упаковка.	6	2
	2. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Охлаждение и упаковка.	6	2
	3. Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой и котлетной массы из мяса говядины и телятины . Охлаждение и упаковка	6	2
	4. Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой и котлетной массы из мяса баранины и свинины. Охлаждение и упаковка		
Тема 1.4 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание:	<b>12</b>	
	1. Обработка и разделка домашней птицы. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6	2
	2. Обработка и разделка дичи, кролика Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи и кролика. Приготовления котлетной массы из дичи, кролика и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. Охлаждение и упаковка.	6	2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>6</b>	3
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>180</b>	
Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и реализация блюд из овощей и	Содержание:	<b>36</b>	
	1. Технология приготовления блюд из и гарниров из вареных и припущенных овощей (картофель метрдотель,	6	3

грибов	припущенная цветная капуста, фасоль отварная, овощи припущенные). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.		
	2. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных и овощей (лук фри, зразы и крокеты картофельные, овощи запеченные в соусе, запеканки ,пудинги). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей (фаршированные овощи, голубцы овощные, перец и кабачки фаршированные) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления блюд из тушеных овощей (капуста тушеная, рагу овощное, свекла тушенная в сметане или соусе, морковь тушенная с рисом и черносливом) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	5. Технология приготовления блюд из грибов (грибы в сметанном соусе, грибы тушенные с картофелем, грибы фаршированные). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	6. Отработка навыков приготовления блюд в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	3
Тема 1.2 Технология приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Содержание:	<b>18</b>	
	1. Технология приготовления отваров: грибного, овощного. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Приготовления бульонов: мясного, мясо - костного, рыбного, из птицы. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Отработка навыков приготовления блюд в соответствии со стандартами WorldSkills	6	2
Тема 1.3 Технология приготовления	Содержание:	<b>18</b>	

и творческое оформление супов разнообразного ассортимента.	1. Технология приготовления и отпуск заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Оценка качества заправочных супов. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления и отпуск молочных, сладких, холодных супов. Оценка качества. Условия и сроки их реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Отработка навыков приготовления, бульонов, отваров, супов в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
Тема 1.4 Технология приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	Содержание:	<b>18</b>	
	1. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов. Приготовление мучных пассировок. Технология приготовления соуса красного основного и его производных, соус белого основного и его производных. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления сметанных, молочных соусов и их производных. Технология приготовления яично-масляных соусов. Условия и сроки реализации. Требования к качеству. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Отработка навыков приготовления горячих соусов в соответствии со стандартами WorldSkills	6	3
Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и гарниров, закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание:	<b>18</b>	
	1. Подготовка сырья. Приготовление и подача блюд и гарниров из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники) и бобовых. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления блюда гарниров из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Отработка навыков приготовления и оформления горячих блюд и гарниров, закусок разнообразного	6	2

	ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии со стандартами WorldSkills.		
	Содержание	<b>18</b>	
Тема 1.6 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки	1. Технология приготовления блюд из вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). Технология приготовления блюд из жареных яиц (яичница-глазунья, яичница-глазунья с мясными продуктами, омлет натуральный, смешанный омлет, драчена.). Технология приготовления блюд из сыра (сыр жареный, сырный скрэмбл, жареный сыр сулугуни) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). Технология приготовления теста для блинчиков, дрожжевых блинов и оладий и изделий из данных видов теста (блинчики, блинов с различными фаршами, оладьи с наполнителем). Технология приготовления пресного теста и изделий из него (лапша домашняя, пельмени, вареники, манты). Условия и сроки реализации. Температура подачи Упаковка на вынос.	6	2
	3. Отработка навыков приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
	Содержание:	<b>18</b>	
Тема 1.7 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	1. Технология приготовление блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Технология приготовление блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2

	<p>2. Технология приготовления блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, рыба орли). Технология приготовления блюд из запеченной рыбы (запеченная по-русски, солянка из рыбы на сковороде и т.п.).Технология приготовления и творческое оформление и подача блюд из тушеной рыбы. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.</p>	6	2
	<p>3. Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). Технология приготовления и творческое оформление и подача горячих блюд из морепродуктов (кальмары, мидии, креветки) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии со стандартами WorldSkills</p>	6	2
<p>Тема: 1.8. Технология приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и домашней птицы, кролика и дичи</p>	<p>Содержание</p>	<b>30</b>	
	<p>1. Технология приготовления блюд и закусок из отварного мяса (отварная говядина, свинина, баранина, котлеты натуральные паровые). Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.).Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.</p>	6	2
	<p>2. Технология приготовления блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов(мясо шпигованное, мясо духовое , гуляш, азу, плов). Технология приготовления, творческое оформление и подача блюд из запеченного мяса (солянка сборная на сковороде, голубцы с мясом и рисом,говядины запечённой в соусе). Упаковка на вынос. Условия и сроки реализации. Температура подачи.</p>	6	2

	3. Технология приготовления блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). Технология приготовления блюд из котлетной массы ( котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). Технология приготовления блюд из субпродуктов(рагу из субпродуктов, сердце или легкое в соусе (гуляш),печень тушенная в соусе). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления горячих блюд из кур (чахохбили, цыплят - табака, птица или кролик по-столичному). Технология приготовления горячих блюд из утки и гуся индейки (гусь, утка фаршированные) Технология приготовления блюда из дичи (пернатая дичь жареная в сметане). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6	2
	5. Отработка навыков приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и домашней птицы, кролика и дичи в соответствии со стандартами WorldSkills	6	2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	3
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		<b>108</b>	
Тема 1.1 Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	

	1. Технология приготовления, подготовка к реализации, непродолжительное хранение холодных соусов и заправок на растительном масле(майонез с горчицей (тартар), с зеленью(равиго)с томатом(шарон), заправка салатная, заправка горчиная для салатов, сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента в соответствии со стандартами WorldSkills	6	2
	2. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации, непродолжительное хранение соусов на уксусе и сладких соусов(маринад овощной с томатом, соус –хрен со сметаной и свеклой, соус шоколадный, абрикосовый, яблочный). Технология приготовления сметанных заправок с зеленью. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
Тема 1.2 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание	<b>30</b>	
	1. Технология приготовления и подготовка к реализации, салатов из сырых овощей. Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления и творческое оформление салатов из вареных овощей, винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления и творческое оформление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	5. Технология приготовления и творческое оформление салатов из рыбы и морепродуктов. Условия и сроки	6	2

	реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.		
Тема 1.3 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Содержание	<b>18</b>	
	1. Технология приготовления и творческое оформление открытых, закрытых, сладких и горячих бутербродов, канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из овощей, рыбы и нерыбного сырья (сельдь с картофелем и маслом, жареная рыба под маринадом, крабы и креветки под майонезом). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из мяса и птицы (мясо(язык, птица ) отварное с гарниром, ветчина с гарниром ). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
Тема 1.4 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание	<b>18</b>	
	1. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья(рыба под маринадом,). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба заливная, рыба форшмак из сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба фаршированная). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
Тема 1.5 Технология приготовления,	Содержание:	<b>24</b>	

творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	1. Технология приготовления, творческое оформление блюд из мяса(рулет фаршированный ,ассорти мясное, паштет из печени). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд и закусок из мяса (мясо заливное, язык заливной, студень заливной, заливное ассорти).Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления творческое оформление блюд и закусок из домашней птицы (курица фаршированная (галантин), птица жаренная, паштет из куриной печени, гусиная печень заливная, заливное из птицы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления творческое оформление блюд из дичи (заливное из филе дичи, паштет из дичи, дичь под майонеза). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления холодных блюд и закусок в соответствии со стандартами WorldSkills	6	2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	3
<b>ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>144</b>	
	Содержание	<b>42</b>	
Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	1. Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд (компот из смеси сухофруктов, свежих плодов или ягод, консервированных фруктов, кисель из свежих ягод, молочный кисель). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд (карпачо или тартар из свежих фруктов, ягод;	6	2

	фруктовые супы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.		
	3. Технология приготовления железированных сладких блюд (желе из плодов и ягод свежих из яблок, лимонов, молока и многослойное желе). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления железированных сладких блюд (мусс клюквенный, мусс яблочный на манной крупе, самбук абрикосовый, самбук из йогурта, творожной массы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	5. Технология приготовления сливочного пломбира, сорбета. Порционирование (комплектование). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	6. Технология приготовления, оформление панакоты, парфе. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	7. Отработка навыков приготовления холодных сладких блюд и десертов в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
Тема 1.2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов.	1. Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок: (яблоки в тесте). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок: (шарлотка, фламбированные фрукты). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления горячих сладких блюд (пудинг рисовый, сухарный и банановый десерт). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления, оформление горячих сладких блюд: блинчики, роллы (блинные мешочки с	6	2

	фруктами, сладкие роллы из блинчиков). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.		
	5. Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок: (шоколадный фондан, суфле творожное). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	6. Технология приготовления чипсов из овощей, фруктов, цитрусовых; тулипное тесто. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	7. Отработка навыков приготовления десертов, гарниров к ним в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
	Содержание	<b>24</b>	
Тема 1.3. Технология приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1. Технология приготовления холодных напитков(кваса хлебного, крешенки, малиновый айс-крим, чай холодный, кофе –гляссе, молочный коктейль). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	2. Технология приготовления морса и натуральных соков. Варианты подачи холодных напитков. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	3. Технология приготовления холодных напитков(крешенки клубничной, ананасовой, отвар шиповника). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	4. Технология приготовления кисломолочных прохладительных напитков(молочный прохладительных напиток с джемом и соком плодовым или ягодным). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	Содержание	<b>30</b>	
Тема 1.4.Технология приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков	1. Технология приготовления горячих сладких напитков (чай, чай фруктовый, чай зеленый, травяной чай) Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	2. Технология приготовления горячих напитков (кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2

	3. Технология приготовления горячих напитков(кофе на молоке(по –варшавски),кофе по восточному, кофе со взбитыми сливками(по-венски). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	4. Технология приготовления горячих напитков (сбитень). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	5. Технология приготовления (какао с молоком, горячий шоколад со сливками). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	6. Технология приготовления горячих напитков согревающих напитков (глитвейна, пунша, грога). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>6</b>	3
<b>ПМ. 05. Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>216</b>	
	Содержание	<b>36</b>	
Тема 1.1 Технология приготовления фаршей и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1. Технология приготовления сиропов (для промочки, сироп инвертный), жженки. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	2
	2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: глазури сырцовой и заварной, различной карамели грильяжа, . Хранение с соблюдением температурного режима. Отработка навыков приготовления отделочных полуфабрикатов в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
	3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов; помады основной, молочной. Хранение с соблюдением температурного режима. Отработка навыков приготовления отделочных полуфабрикатов в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2

	4. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов из шоколада, темперирование шоколада. Хранение с соблюдением температурного режима. Отработка навыков приготовления отделочных полуфабрикатов из шоколада в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
	5. Технология приготовления фаршей и начинок из различных видов сырья. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	2
	6. Технология приготовления кремов: масляного, белкового, заварного, сливочного, сливочно-сметанного. Хранение с соблюдением температурного режима. Отработка навыков приготовления кремов в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
Тема 1.2 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>54</b>	
	1. Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, подготовка к реализации. Приготовление хлеба из муки высшего, 1 и 2-го сорта. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2
	2. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2
	4. Технология приготовления праздничных открытых и полуоткрытых пирогов, подготовка к реализации: «Косичка», «Сливовый пирог», «Пирог с луком и яйцом», «Персиковый пирог», пирог «Кружевная сетка».	6	2
	5. Техника приготовления праздничных закрытых пирогов: «Пирог с изюмом и орехами», «Пирог «Сундучок» с мясом и грибами». Хранение с соблюдением температурного режима.	6	2

	Упаковка на вынос		
	6. Технология приготовления фигурных пирогов: «Праздничный самовар», пирог «Крокодил», пирог «Черепашка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	7. Технология приготовления рыбников («Рыбник с филе хека», «Рыбник с семгой»). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковкой на вынос.	6	2
	8. Технология приготовления праздничного хлеба Каравай: каравай «Свадебный», каравай «Сувенирный», «Чалма Синдбада», «Урожай» и калачей: «Муромский», «Московский», «Праздничный». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	9. Технология приготовления кулебяки крупяной, с мясом, рыбой, овощами. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2
	Содержание	<b>54</b>	
Тема .1.3 Технология приготовление, творчески оформлять, подготовка к реализации мучных мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	1. Технология приготовления, оформление, мучных мелкоштучных кондитерских изделий. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления мелкоштучных изделий из заварного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2
	3. Технология приготовления мелкоштучных изделий из бисквита. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления мелкоштучных изделий из песочного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2

	5. Технология приготовления мелкоштучных изделий из вафельного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	6. Технология приготовления мелкоштучных и изделий из слоеного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2
	7. Технология приготовления мелкоштучных изделий из орехового теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	8. Технология приготовления мелкоштучных изделий из воздушного теста. Технология приготовления мелкоштучных изделий из крошковой массы. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	9. Технология приготовления мелкоштучных полуфабрикатов и изделий из сахарного теста. Технология приготовления мелкоштучных изделий из комбинированного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления изделий из сахарного теста в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
Тема .1.4 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Содержание	<b>66</b>	
	1. Технология приготовления и оформление, бисквитных пирожных: «Бисквитное с белковым кремом», «Бисквитное с фруктами», «Экстра», «Буше». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления и оформление песочных пирожных: «Песочное с мармеладом и фруктами», «Песочное с белковым кремом», «Песочное желейное», «Корзиночка», «Грибок». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления и оформление слоеных пирожных: «Рожок», «Слойка с яблочной начинкой», «Трубочка слоеная с кремом». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2

	4. Технология приготовления миндальных, заварных, воздушных пирожных. Технология приготовления пирожных «Эклер», «Заварное», «Варшавское». Трубочки с шоколадной крошкой», «Лотос», «Танечка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	5. Технология приготовления крошковых десертных пирожных: «Любительское», «Картошка», «Картошка глазированная». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления пирожных в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
	6. Технология приготовления тортов из бисквитного теста. Технология приготовления тортов «Трюфель», «Кофейный», «Москвичка», «Чародейка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	7. Технология приготовления тортов из песочного теста. Технология приготовления тортов «Ленинградский», «Абрикотин». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	8. Технология приготовления тортов из слоенного теста. Технология приготовления тортов «Спортивный», «Слоеный с кремом», «Наполеон». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	9. Технология приготовления тортов из миндального теста. Технология приготовления тортов «Миндально - фруктовый», «Крещатик». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	10. Технология приготовления тортов из воздушно – орехового теста. Технология приготовления тортов «Север», «Белая ночь», «Рафаэлло». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2
	11. Технология приготовления тортов из заварного теста. Технология приготовления тортов «Вечерний», «Золушка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на	6	2

	вынос		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	3
<b>Всего</b>		<b>720</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие лабораторий: учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех.

#### **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;
- Нитраттестер;
- 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, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, 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

**4.2. Информационное обеспечение учебной практики**

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

**4.2.1. Основные печатные и электронные издания:**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П.

Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата

обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **4.2.2. Дополнительные источники:**

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас

Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред.

Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

14. 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].

15. 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].

16. 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.

17. 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).

18. 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

19. 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

### **Электронные образовательные ресурсы:**

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

### **Интернет-ресурсы:**

1. 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]:

2. 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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>

4. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа: <http://www.domeknig.ru/kulinariya/>

5. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «повар, кондитер». Режим доступа: [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe?](http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe?)

### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Учебная практика входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы учебной практики предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов:

- ОП.01. Основы микробиология, физиология питания, санитария;
  - ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров
  - ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
  - ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
  - 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
  - ОП.10. Рисование и лепка
  - ОП.11. Основы предпринимательской деятельности
  - ОП.12. Основы финансовой грамотности
  - ОП.13. Детское, школьное и диетическое питание
  - ОП.14. Кухни народов мира
  - ОП.15. Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
  - ОП.16. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- /Адаптивные информационные и коммуникационные технологии/**
- ОП.17. Экологические основы природопользования
  - МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов
  - МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов

- 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
- 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
- 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
- МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении демонстрационного экзамена и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело».

Практическое обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже организовано в группах совместно с другими обучающимися.

Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется в соответствии с Положением о практике в КГА ПОУ «ДИТК» на общих основаниях без предоставления специальных рабочих мест.

При необходимости для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной практики обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда, содержащиеся в утвержденном приказе Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или руководителями практики профессионального цикла рассредоточено в течение учебного процесса.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

Обучающиеся, успешно освоившие программу учебной практики, допускаются к производственной практике.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса учебной практики**

Мастера производственного обучения и руководители практики, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированный зачета.

### Контроль и оценка умений

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ОВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>ОВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки, уборки рабочего места;</li> <li>-подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>-приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>-ведения расчетов с потребителями</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</li> <li>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</li> <li>–дифференцированный зачет.</li> </ul>
<p><u>ОВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>ведения расчетов с потребителями.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</li> <li>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</li> <li>–дифференцированный зачет.</li> </ul>

<p><u>ОВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></p> <p>-Подготовка рабочее место, выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>-порционировании(комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- ведения расчетов с потребителями.</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</p> <p>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</p> <p>–дифференцированный зачет.</p>
<p><u>ОВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u></p> <p>--Подготовка рабочее место, выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря ,инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>-порционировании(комплектовании),упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- ведения расчетов с потребителями.</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</p> <p>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</p> <p>–дифференцированный зачет.</p>
<p><u>ОВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u></p> <p>--Подготовка рабочее место, выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ,в том числе региональных;</p> <p>- приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ,в том числе региональных;</p> <p>- ведения расчетов с потребителями.</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</p> <p>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</p> <p>–дифференцированный зачет.</p>

### Контроль и оценка освоения общих и профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; Обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП),</p>	<p>– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</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., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <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> </ul>	<p>– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>– 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 отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места поваров 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,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике;</li> <li>– дифференцированный зачет</li> </ul>

	<p>инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <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>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять</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 числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике;</li> <li>– дифференцированный зачет</li> </ul>

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>– 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:</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие 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>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной</li> </ul>	
---	--	--

<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>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> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара 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,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике;</li> <li>– дифференцированный зачет</li> </ul>

	<p>техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</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, 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>– 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>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>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, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике;</li> <li>– дифференцированный зачет</li> </ul>

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) 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 массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное</li> </ul>	
---	---	--

	<p>использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль и оценка деятельности студента на учебной практике;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</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 сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</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:</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>- соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки</li> </ul>	<p>-контроль и оценка деятельности студента на учебной практике;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>

	<p>продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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:</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> <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> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера 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</li> </ul>	<p>Текущий контроль: -контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; -дифференцированный зачет</p>

	<p>работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного 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);</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 подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</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> </ul>	<p>Текущий контроль: -контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; -дифференцированный зачет</p>

<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<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 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>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям</li> </ul>	

	<p>рецептуры, заказа гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)га рмоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, личностных результатов, обеспечивающих их умения.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</li> <li>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</li> <li>– дифференцированный зачет.</li> </ul>

	плана	
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК. 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять	-понимание значимости своей профессии - применение стандартов антикоррупционного поведения	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ;

стандарты антикоррупционного поведения		– дифференцированный зачет.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.

	связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

### Личностные результаты

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ЛР 1</b> Осознающий себя частью народа, гражданином России.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	Метод педагогического наблюдения
<b>ЛР 2</b> Принимающий принципы демократического общества и следующий им. Готовый защищать Родину. Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости. Экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующие и участвующие в деятельности общественных организаций. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	Метод педагогического наблюдения
<b>ЛР 3</b> Проявляющий интерес к изучению и освоению культурных традиций России, русского и родного языка. Уважающий различные взгляды и вероисповедания, не нарушающие права и свободы других людей. Заботящийся о тех, кто нуждается в помощи, в том числе через уплату установленных налогов. Уважающий личность другого человека. Готовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	Метод педагогического наблюдения

<p>Признающий ценность жизни и уважение личности другого человека, его прав и свобод, не ущемляющих права и свободы других людей.</p>		
<p><b>ЛР 4</b> Заботящийся о сохранении исторического и культурного наследия России. Принимающий и сохраняющий традиционные семейные ценности своего народа.</p>	<p>Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p><b>ЛР 5</b> Демонстрирующий свободу выбора, самостоятельность и ответственность в принятии решений, стремление к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни.</p>	<p>Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p><b>ЛР 6</b> Критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный. Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни. Пользующийся свободой выбора и самостоятельный в принятии решений. Готовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей.</p>	<p>Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p><b>ЛР 7</b> Обладающий проектным мышлением, командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству. Демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности. Мотивированный к познанию и личностному</p>	<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>

развитию.	мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	
<b>ЛР 8</b> Демонстрирующий самоуважение и уважение к другим людям, их правам и свободам. Готовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	Метод педагогического наблюдения
<b>ЛР 9</b> Демонстрирующий развитое правосознание и законопослушность.	Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».	Метод педагогического наблюдения
<b>ЛР 10</b> Присвоивший ценности, установки, отношения, личностные качества гражданина, необходимые для реализации его собственных прав и свобод, а также прав и свобод других граждан России. Участвующий в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях. Осознающий важность сохранения и укрепления здоровья, имеющий внутреннюю установку на активное здоровье сбережение и культуры.	Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	Метод педагогического наблюдения
<b>ЛР 11</b> Уважающий различные взгляды и вероисповедания, не нарушающие права и свободы других людей.	Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	Метод педагогического наблюдения

<p><b>ЛР 12</b> Самоуважение и уважение к другим людям, их правам и свободам.</p>	<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p><b>Личностные результаты реализации программы, определенные ключевыми работодателями</b></p>		
<p><b>ЛР 13</b> Проявляющий ответственность за результат учебной деятельности и профессиональной деятельности. Трудлюбивый, упорный и настойчивый в достижении цели. Осознающий ценность образования.</p>	<p>Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p><b>ЛР 14</b> Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни и деятельности, готовый учиться на протяжении жизни. Критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, мотивированный к познанию. Конструктивно взаимодействующий в коллективе.</p>	<p>Стрессоустойчивость, коммуникабельность</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p><b>ЛР 15</b> Участвующий в исследовательской и научной работе. Трудлюбивый, упорный и настойчивый в достижении цели. Осознающий ценность образования.</p>	<p>Опыт научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p><b>ЛР 16</b> Имеющий положительную динамику в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результата. Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни и деятельности, готовый учиться на протяжении жизни.</p>	<p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>

<b>Личностные результаты реализации программы, определенные субъектами образовательного процесса</b>		
<b>ЛР 17</b> Участвующий в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. Демонстрирующий свободу и ответственность выбора и принятия решений. Критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, мотивированный к познанию.	Инновационность мышления в реализации производственных задач	Метод педагогического наблюдения
<b>ЛР 18</b> Демонстрирующий навыки межличностного делового общения, социального имиджа. Соблюдающий социальные нормы и правила внутреннего распорядка колледжа и предприятия	Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	Метод педагогического наблюдения
<b>ЛР 19</b> Демонстрирующий интерес к будущей профессии. Трудлюбивый, упорный и настойчивый в достижении цели. Осознающий ценность образования	Профессиональная идентичность и ответственность	Метод педагогического наблюдения
<b>ЛР 20</b> Оценивающий собственное продвижение и личностное развитие. Готовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей.	Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	Метод педагогического наблюдения