



**Балейский филиал
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Читинский педагогический колледж»**



Согласовано:
Директор МАУ «Школьная
столовая «Самородок»
 Е.М. Нестерова
« 30 » 08 20 22 г.
Директор ИП Нечаевская Н.А.
 Н.А. Нечаевская
« 30 » 08 20 22 г.



Утверждаю:
Директором ГАПОУ «ЧПК»
 Т.В. Алёшкиной
« 31 » 08 20 22 г

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Нормативный срок обучения

3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Форма обучения

очная

Профиль

естественнонаучный

Квалификация

повар кондитер

Аннотация программы

Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена на основе ФГОС СПО (утверждена Приказ Министерства образования, науки РФ № 1569 от 09.12.2016г. (ред. от 17.12.2020г.)

Разработчики:

С.Н. Лапина, заместитель заведующей по УПР, преподаватель физики, астрономии и информатики;
Н.В. Осипова, заведующая кафедрой дошкольного и профессионального образования, преподаватель химии и биологии;
Л.В. Боброва, преподаватель географии, безопасности жизнедеятельности и основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
П.Н. Вьюкова, преподаватель иностранного языка;
О.В. Городова, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов;
И.В. Федотов, специалист по охране труда, преподаватель;
Т.М. Эмрих, преподаватель русского языка и литературы;
В.В. Эмрих, преподаватель физической культуры;
Е.Г. Яркова, преподаватель дисциплины рисование и дизайн.

Работодатели:

Е.М. Нестерова, директор МАУ «Школьная столовая «Самородок»;
Н.А. Нечаевская, директор ИП Нечаевская Н.А. «Весёлый пекарь»;

Рассмотрена на заседании педагогического совета (протокол №126 31.08.2021г.) и утверждена директором колледжа (приказ №131/1 от 31.08.2022г.)

Правообладатель программы: Балецкий филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж».

Адрес: 673450, г. Балей, улица Кирова, 22.

Контактные телефоны: 8(30232)5-12-08, 5-16-91.

Электронная почта: bpk3@rambler.ru

Нормативный срок освоения программы – 5904 часа при *очной* форме обучения.

Квалификация выпускника: Повар, Кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Общие положения..... | 3 |
| 2. Общая характеристика ОПОП..... | 6 |
| 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника | 8 |
| 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы | 9 |
| 5. Структура образовательной программы | 14 |
| 5.1. Учебный план..... | 14 |
| 5.2. Календарный учебный график | 17 |
| 5.3. Рабочая программа воспитания | 75 |
| 6. Условия реализации образовательной деятельности | 75 |
| 6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы | 75 |
| 6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы | 77 |
| 6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса..... | 77 |
| 6.4. Требования к организации воспитания обучающихся | 78 |
| 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы | 78 |
| 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации | 79 |

Приложение 1. Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Приложение 1.1. Программа учебной дисциплины Русский язык

Приложение 1.2. Программа учебной дисциплины Литература

Приложение 1.3. Программа учебной дисциплины Иностранный язык

Приложение 1.4. Программа учебной дисциплины Математика

Приложение 1.5. Программа учебной дисциплины Физическая культура

Приложение 1.6. Программа учебной дисциплины История

Приложение 1.7. Программа учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности

Приложение 1.8. Программа учебной дисциплины Астрономия

Приложение 1.9. Программа учебной дисциплины Информатика

Приложение 1.10. Программа учебной дисциплины Физика

Приложение 1.11. Программа учебной дисциплины Химия

Приложение 1.12. Программа учебной дисциплины Обществознание (вкл. экономику и право)

Приложение 1.13. Программа учебной дисциплины Биология

Приложение 1.14. Программа учебной дисциплины География

Приложение 1.15. Программа учебной дисциплины Родной язык

Приложение 1.16. Программа учебной дисциплины Родная литература

Приложение 2. Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Приложение 2.1. Программа учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Приложение 2.2. Программа учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров

Приложение 2.3. Программа учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

Приложение 2.4. Программа учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности

Приложение 2.5. Программа учебной дисциплины Основы калькуляции и учет

Приложение 2.6. Программа учебной дисциплины Охрана труда

Приложение 2.7. Программа учебной дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 2.8. Программа учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Приложение 2.9. Программа учебной дисциплины Физическая культура

Приложение 2.10. Программа учебной дисциплины Рисование и дизайн

Приложение 2.11. Программа учебной дисциплины Эффективность трудоустройства

Приложение 2.12. Программа учебной дисциплины Русский язык и культура речи

Приложение 3. Программы профессиональных модулей

Приложение 3.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приложение 3.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение 3.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приложение 3.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приложение 3.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Приложение 4. Программы практик

Приложение 4.1. Программа учебной практики

Приложение 4.2. Программа производственной практики

Приложение 5. Программа Государственной итоговой аттестации

Приложение 6. Программа воспитания

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016г. (редакция 17.12.2020г. №747).

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника и включает в себя: учебный план; рабочие программы учебных дисциплин; рабочие программы профессиональных модулей; рабочие программы учебной и производственной практик, рабочую программу воспитания, методические материалы, обеспечивающие реализацию данной программы.

ОПОП ежегодно пересматривается и при необходимости обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки специалистов.

1.2. Нормативную правовую основу разработки профессиональной основной образовательной программы (далее – ПООП) составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01

декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

- Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.
- Устав колледжа;
- Локальные акты колледжа.

1.3. Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

1.4. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП

2.1. Основная цель ОПОП – подготовка выпускника к профессиональной деятельности в качестве повара, кондитера на предприятиях общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Формы обучения: очная.

2.2. Нормативный срок освоения программы составляет на базе основного общего образования 3г. 10 месяцев, на базе среднего общего образования 1г. 10 месяцев при очной форме подготовки.

2.3. ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивает изучение следующих учебных циклов: ОД, ОП, ПМ.

| | |
|------------------|--|
| ОУД.00 | Общеобразовательный цикл |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.02 | Литература |
| ОУД.03 | Иностранный язык |
| ОУД.04 | Математика |
| ОУД.05 | История |
| ОУД.06 | Физическая культура |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| ОУД.08 | Астрономия |
| ОУД.09 | Информатика |
| ОУД.10 | Физика |
| ОУД.11 | Химия |
| ОУД.12 | Обществознание (вкл. экономику и право) |
| ОУД.13 | Биология |
| ОУД.14 | География |
| ОУД.15 | Родной язык |
| ОУД.16 | Родная литература |
| ОП. 00 | Общепрофессиональный цикл |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учет |
| ОП.06 | Охрана труда |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.09 | Физическая культура |
| ОП.10 | Рисование и дизайн |
| ОП.11 | Эффективность трудоустройства |
| ОП.12 | Русский язык и культура речи |
| ПМ.00 | Профессиональные модули |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП.01 | Производственная практика |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| УП.02 | Учебная практика |
| ПП.02 | Производственная практика |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |

| | |
|------------------|---|
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| УП.03 | Учебная практика |
| ПП.03 | Производственная практика |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| УП.04 | Учебная практика |
| ПП.04 | Производственная практика |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| УП.05 | Учебная практика |
| ПП.05 | Производственная практика |

Общая трудоемкость освоения ОПОП составляет 199 недель, из них

| Реализация среднего общего образования и профессиональной подготовки | Количество недель |
|---|--------------------------|
| Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | 102 |
| Учебная практика | 23 |
| Производственная практика | 32 |
| Промежуточная аттестация | 5 |
| Каникулярное время | 35 |
| Государственная итоговая аттестация | 2 |
| Всего: | 199 |

На освоение ОПОП предусмотрено 5904 часа, из них:

| Структура ОПОП | Количество часов |
|--|-------------------------|
| 1. Реализация среднего общего образования | 2052 |
| 2. Профессиональная подготовка | 1620 |
| 2.1. ОП | 608 |
| 2.2. ПМ | 1012 |
| 3. Учебная практика | 828 |
| 4. Производственная практика | 1152 |
| 5. Промежуточная аттестация | 180 |
| 6. Государственная итоговая аттестация | 72 |
| Всего: | 5904 |

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по профессии Повар, кондитер. Квалификация Повар (3-4 разряд ОК 016-94), Кондитер (3-4 разряд ОК 016-94).

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Соответствие квалификации |
|---|---|---------------------------|
| | | Повар - кондитер |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | осваивается |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | осваивается |

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формируемые компетенции

В результате освоения программы выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:

| Код | Наименование общих компетенций | Наименование знаний и умений |
|--------|--|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий |

| | | |
|---------------|--|--|
| | | (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать | Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения. Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты |

| | | |
|---------------|---|--|
| | осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные |

| | | |
|---------------|---|---|
| | | <p>общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| ОК 11. | <p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования. Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p> |

4.2. В результате освоения программы выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим видам деятельности:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций | Показатели освоения компетенции |
|--|---|--|
| ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | |
| ПК 1.1. | <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; |
|--|--|---|

| | | |
|-----------------------|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования. |
| <p>ПК 1.2.</p> | <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; |

| | | |
|-----------------------|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. |
| <p>ПК 1.3.</p> | <p>Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; |

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

| | |
|---|---|
| <p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке |
| <p>ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | |

| | | |
|-----------------------|---|--|
| <p>ПК 2.1.</p> | <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, |
|-----------------------|---|--|

| | | |
|-----------------------|---|---|
| | | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов. |
| <p>ПК 2.2.</p> | <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, |

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

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

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; |
|--|--|---|

| | | |
|----------------|---|--|
| | | – базовый словарный запас на иностранном языке. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; |

| | | |
|----------------|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами. Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление | Практический опыт в: <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и |

| | |
|---|---|
| <p>и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – замачивать сушеные; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; – фаршировать, тушить, запекать; – готовить овощные пюре; – готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> – замачивать в воде или молоке; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; |
|---|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; – жарить предварительно отваренные; – готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; – готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; – выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; – готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. |
|--|--|--|

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

| | | |
|----------------------|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке. |
| <p>ПК 2.6</p> | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; – формовать изделия из творога; – жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; – жарить на плоской поверхности; – жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; – подготавливать продукты для пиццы; – раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; – жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарить в большом количестве жира; – жарить после предварительного отваривания изделий из теста; – разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок |
|--|--|--|

| | | |
|----------------------|---|--|
| | | <p>из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
| <p>ПК 2.7</p> | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>плоской поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
|--|--|--|

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

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

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованные тушки птицы под прессом; – жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; – бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, |
|--|--|--|

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

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке. |
| <p>ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | | |
| <p>ПК 3.1.</p> | <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом |

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

| | | |
|----------------|---|---|
| | | <p>посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад. |
| ПК 3.2. | <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> – смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; – смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; – тереть хрен на терке и заливать кипятком; – растирать горчичный порошок с пряным отваром; – взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; – пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; – доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; – готовить производные соуса майонез; – корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться |

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

| | | |
|-----------------------|--|---|
| | | <p>компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; <p>способы оформления тарелки соусами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов. |
| <p>ПК 3.3.</p> | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; – замачивать сушеную морскую капусту для набухания; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; – выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; – прослаивать компоненты салата; – смешивать различные ингредиенты салатов; – заправлять салаты заправками; – доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; |

| | | |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за |
|--|--|--|

| | | |
|----------------|--|--|
| | | <p>правильность расчетов с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке. |
| ПК 3.4. | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; – подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; – вырезать украшения из овощей, грибов; – измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; |
|--|--|--|

| | | |
|-----------------------|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке. |
| <p>ПК 3.5.</p> | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; – нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; |

| | | |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – замачивать желатин, готовить рыбное желе; – украшать и заливать рыбные продукты порциями; – вынимать рыбное желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; |
|--|--|--|

| | | |
|-----------------------|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке. |
| <p>ПК 3.6.</p> | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; – порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; – снимать кожу с отварного языка; – нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; – замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; – украшать и заливать мясные продукты порциями; – вынимать готовое желе из форм; – доводить до вкуса; – подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, |
|--|--|---|

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке. |
| ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | |
| ПК 4.1. | <p>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>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, |

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

| | | |
|----------------|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад. |
| ПК 4.2. | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <p>готовить сладкие соусы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
|--|--|---|

| | | |
|-----------------------|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя. |
| <p>ПК 4.3.</p> | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты в собственном соку, соусе, |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>сливках;</p> <ul style="list-style-type: none"> – жарить фрукты основным способом и на гриле; – проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
|--|--|---|

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

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> – отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; – готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; – готовить лимонады; – готовить холодные алкогольные напитки; – готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; <p>подготавливать пряности для напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |
|--|--|---|

| | | |
|-----------------------|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке. |
| <p>ПК 4.5.</p> | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – заваривать чай; – варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; – готовить кофе на песке; – обжаривать зерна кофе; – варить какао, горячий шоколад; – готовить горячие алкогольные напитки; – подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
|--|--|---|

| | | |
|---|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя. |
| 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 | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при |
|--|--|---|

| | | |
|----------------|---|--|
| | | <p>приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила оформления заявок на склад; <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p> |
| ПК 5.2. | <p>Осуществлять и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженый сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к |

| | | |
|-----------------------|--|---|
| | | <p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов. |
| <p>ПК 5.3.</p> | <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий</p> | <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. |

| | |
|--|---|
| <p>и хлеба разнообразного ассортимента</p> | <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; – проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; |
|--|---|

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

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с |
|--|--|---|

| | | |
|-----------------------|--|---|
| | | <p>учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя |
| <p>ПК 5.5.</p> | <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного |

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

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

4.3. В результате освоения программы выпускник должен обладать следующими личностными результатами:

| Код личностных результатов программы воспитания | Личностные результаты программы воспитания |
|---|--|
| ЛР 1. | Российская гражданская 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 2. | Гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические демократические ценности. |
| ЛР 3. | Готовность к служению Отечеству, его защите. |
| ЛР 4. | Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире. |
| ЛР 5. | Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности. |
| ЛР 6. | 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 7. | Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности. |
| ЛР 8. | Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей. |
| ЛР 9. | Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. |
| 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. |

5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практик в составе проф.модулей) (час. в семестр) | | | | | | | | |
|--|--|--------------------------------|-----|---|-------------------------------------|---|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|
| | | Э | ДЗ | З | Обязательная аудиторная | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | | |
| | | | | | всего занятий | В т.ч. | 1 сем | 2 сем | 3 сем | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем | 7 сем | 8 сем |
| | | | | | | лаб. и практ. занятий | 17 нед | 22 нед | 16 нед | 15 нед | 9 нед | 9 нед | 10 нед | 4 нед |
| 1 | 2 | 3 | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| | | | | | | | 792 | 576 | 540 | 324 | 324 | 360 | 144 | |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | | | | 2052 | 718 | 612 | 550 | 400 | 300 | 190 | | | |
| Общие дисциплины | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.01 | Русский язык | 4 | 2 | | 126 | 50 | 51 | 44 | 16 | 15 | | | | |
| ОУД.02 | Литература | | 5 | | 191 | 60 | 51 | 44 | 48 | 30 | 18 | | | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | | 5 | | 175 | 170 | 51 | 44 | 32 | 30 | 18 | | | |
| ОУД.04 | Математика | 5 | 2 | | 257 | 54 | 68 | 44 | 64 | 45 | 36 | | | |
| ОУД.05 | История | | 4 | | 140 | 14 | 34 | 44 | 32 | 30 | | | | |
| ОУД.06 | Физическая культура | | 5 | 2 | 167 | 161 | 34 | 44 | 32 | 30 | 27 | | | |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | | 2 | | 78 | 8 | 34 | 44 | | | | | | |
| ОУД.08 | Астрономия | | 2 | | 39 | 6 | 17 | 22 | | | | | | |
| По выбору из обязательных предметных областей | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.09 | Информатика | | 2,5 | | 145 | 60 | 34 | 22 | 32 | 30 | 27 | | | |
| ОУД.10 | Физика | | 2,5 | | 158 | 31 | 34 | 44 | 32 | 30 | 18 | | | |
| ОУД.11 | Химия | 5 | 2 | | 184 | 40 | 68 | 44 | 32 | 30 | 10 | | | |
| ОУД.12 | Обществознание (вкл. экономику и право) | | 5 | | 176 | 20 | 34 | 44 | 32 | 30 | 36 | | | |
| ОУД.13 | Биология | | 3 | | 72 | 20 | 34 | 22 | 16 | | | | | |
| ОУД.14 | География | | 3 | | 71 | 12 | 17 | 22 | 32 | | | | | |
| ОУД.15 | Родной язык | | 1 | | 34 | 6 | 34 | | | | | | | |
| ОУД.16 | Родная литература | | 2 | | 39 | 6 | 17 | 22 | | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | | | 608 | 266 | | 154 | 144 | 30 | 72 | 36 | 152 | 20 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | 4 | | 69 | 22 | | 22 | 32 | 15 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|---|---|---|--|-------------|------------|--|-----------|-----------|------------|-----------|------------|------------|------------|
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | 3 | | 76 | 18 | | 44 | 32 | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 4 | | | 91 | 22 | | 44 | 32 | 15 | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | | 8 | | 38 | 8 | | | | | | | 30 | 8 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учет | | 3 | | 60 | 14 | | 44 | 16 | | | | | |
| ОП.06 | Охрана труда | | 3 | | 32 | 12 | | | 32 | | | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 7 | | 66 | 60 | | | | | | 36 | 30 | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | | 5 | | 36 | 16 | | | | 36 | | | | |
| ОП.09 | Физическая культура | | 7 | | 40 | 40 | | | | | | | 40 | |
| ОП.10 | Рисование и дизайн | | 7 | | 32 | 30 | | | | | | | 32 | |
| ОП.11 | Эффективность трудоустройства | | 8 | | 32 | 12 | | | | | | | 20 | 12 |
| ОП.12 | Русский язык и культура речи | | 5 | | 36 | 12 | | | | 36 | | | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | | | | 2992 | 286 | | 88 | 32 | 210 | 62 | 288 | 208 | 124 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | | | 1012 | 286 | | 88 | 32 | 210 | 62 | 288 | 208 | 124 |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 4 | | | 120 | 48 | | 88 | 32 | | | | | |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | | 2 | | 34 | 18 | | 34 | | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 3 | | 86 | 30 | | 54 | 32 | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | 3 | | 108 | | | 72 | 36 | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | 4 | | 180 | | | | | 180 | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 6 | | | 272 | 78 | | | | 210 | 62 | | | |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 4 | | 36 | 16 | | | | 36 | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 5 | | 236 | 62 | | | | 174 | 62 | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | 5 | | 216 | | | | | 72 | 144 | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | 6 | | 252 | | | | | | 144 | 108 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|------------|-----------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 6 | | | 178 | 54 | | | | | | 178 | | | | |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 6 | | 36 | 10 | | | | | | 36 | | | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 6 | | 142 | 44 | | | | | | 142 | | | | |
| УП.03 | Учебная практика | | 6 | | 144 | | | | | | | 144 | | | | |
| ПП.03 | Производственная практика | | 6 | | 216 | | | | | | | 216 | | | | |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 8 | | | 210 | 36 | | | | | | 110 | 100 | | | |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | 6 | | 36 | 8 | | | | | | 36 | | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | 7 | | 174 | 28 | | | | | | 74 | 100 | | | |
| УП.04 | Учебная практика | | 7 | | 144 | | | | | | | | 144 | | | |
| ПП.04 | Производственная практика | | 8 | | 216 | | | | | | | | | 216 | | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 8 | | | 232 | 70 | | | | | | | 108 | 124 | | |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 7 | | 36 | 10 | | | | | | | 36 | | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 8 | | 196 | 60 | | | | | | | 72 | 124 | | |
| УП.05 | Учебная практика | | 8 | | 216 | | | | | | | | 108 | 108 | | |
| ПП.05 | Производственная практика | | 8 | | 288 | | | | | | | | | 288 | | |
| Промежуточная аттестация¹ | | | | | | | 5 нед | | | | 2 нед | 1 нед | 1 нед | 1 нед | | |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | | | | 72 | | | | | | | | | 72 | | |
| Итого | | | | | | | 5904 | 1270 | 612 | 864 | 612 | 792 | 576 | 828 | 612 | 828 |

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 6.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

6.1.1. Образовательная организация располагает учебными аудиториями для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещений для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

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

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актовый зал

6.1.2. Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Оснащение лабораторий Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя: Минимально необходимый перечень материально-технического обеспечения, для реализации образовательной программы включает следующее:

Лаборатория «учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Микроволновая печь;

Плита электрическая индукционная;

Фритюрница;

Электрогриль;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Миксер (погружной);

Термометр электронный;

Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Овоскоп;

Нитраттестер;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной.

Лаборатория «учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Жарочный шкаф; расстоечный шкаф; шкаф шоковой заморозки;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Тестораскаточная машина; Тестомесильная машина;

Планетарный миксер;
Блендер;
Мясорубка;
Миксер (погружной); Пресс для пиццы;
Газовая горелка (для карамелизации);
Термометр инфракрасный;
Термометр со щупом;
Овоскоп;
Машина для вакуумной упаковки;
Производственный стол с моечной ванной;
Соковыжималка (для citrusовых, универсальная);
Стол производственный;
Стеллаж передвижной.

6.1.3. Практика является обязательным разделом ППКРС.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация ОПОП профессии обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

Условия организации воспитания (определяются образовательной организацией)
Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе

эффективности и практическом опыте. Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.) – массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования, утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. №608н. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее/среднее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят курсы повышения квалификации и/или стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям и укрупненным группам профессий, утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн. Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом

обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года, который отменил действующий ранее Приказ №968 (с изменениями и дополнениями)).

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, защищают ВКР в виде демонстрационного экзамена.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.4. Комплект оценочной документации (КОД), разработанный в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Программа для проведения ГИА приведены в приложении 5.

Приложение 1.

Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

01. Русский язык

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» для профессионалы образовательных организаций.

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

Организация-разработчик: Балецкий филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж».

Составитель: Эмрих Т.М., преподаватель русского языка и литературы.

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Русский язык.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: программа дисциплины принадлежит циклу общеобразовательных дисциплин.

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

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

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

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).

| | |
|--------------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |

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

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

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

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

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

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

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

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

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

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

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

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

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **126** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **126** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|--|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 126 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 126 |
| в том числе: | |
| занятия в группах | 76 |
| практические занятия | 50 |
| Формы промежуточного контроля и итоговой аттестации: дифференцированный зачет, экзамен | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Русский язык

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Количество часов | Виды учебных действий, направленных на формирование элементов общих компетенций, достижение предметных, метапредметных, личностных результатов ОК |
|-------------------------------|---|------------------|------------------|---|
| | <i>Введение.</i> | | 2 | |
| Тема 1.1. Введение. | Содержание учебного материала. | | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Практическое занятие № 1. Освоение общих закономерностей лингвистического анализа. | 2 | | |
| Раздел 1. | <i>Язык и речь. Функциональные стили речи</i> | | 18 | |
| Тема 1.1. Язык и речь. | Содержание учебного материала. | | 8 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. | 1 | | |
| | Практическое занятие № 2. Функциональные стили речи и их особенности. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 3. Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи. | 3 | 1 | |
| | Содержание учебного материала. | | | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|--|
| Тема 1.2. Текст как произведение речи. | Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | Практическое занятие № 4. Стилистический, речеведческий анализ текста. | 3 | 1 | |
| | Практическое занятие № 5. Функционально-смысловые типы речи. | 3 | 1 | |
| | Практическое занятие № 6. Определение типа, стиля, жанра текста. | 3 | 1 | |
| | Практическое занятие № 7. Освоение видов переработки текста. | 3 | 2 | |
| Раздел 2. | <i>Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</i> | | 12 | |
| Тема 2.1. Фонетические единицы. | Содержание учебного материала | | | |
| | Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. | 2 | 7 | |
| | Практическое занятие № 8. Орфоэпические нормы. | 3 | 1 | |
| | Практическое занятие № 9. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 10. Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова. | 3 | 2 | |
| Раздел 3. | <i>Лексикология и фразеология</i> | | 14 | |
| Тема 3.1. Лексикология. | Содержание учебного материала. | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки. | 2 | 9 | |
| Тема 3.2. Фразеология. 20.01, 27.01,03.02 | Практическое занятие № 11. Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. | 3 | 1 | |
| | Практическое занятие № 12. Фразеологизмы. Употребление фразеологизмов в речи. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 13. Лексический и фразеологический анализ слова. | 3 | 2 | |

| | | | | | |
|---|--|--|-----------|--|----|
| Раздел 4. | Морфемика, словообразование, орфография | | 16 | | |
| Тема 4.1. Морфемика, словообразова ние, орфография | Содержание учебного материала. | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 | |
| | Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок <i>при-</i> / <i>пре-</i> . Правописание сложных слов. | | 2 | | 10 |
| | Практическое занятие № 14. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. | | 3 | | 2 |
| | Практическое занятие № 15. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ слова. | | 3 | | 1 |
| | Практическое занятие № 16. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. | | 3 | | 1 |
| | Практическое занятие № 17. Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте. | | 3 | | 2 |
| Раздел 5. | Морфология и орфография. | | 36 | | |
| Тема 5.1. Грамматические признаки слова. Имя существительное | Содержание учебного материала. | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 | |
| | Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Имя существительное. | | 2 | | 2 |
| | Практическое занятие № 18. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. | | 3 | 2 | |
| Тема 5.2. Имя прилагательное. Имя числительное. Местоимение. | Содержание учебного материала | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 | |
| | Имя прилагательное. Значение, морфологические признаки. Синтаксическая роль. | | 2 | | 5 |
| | Практическое занятие № 19. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. | | 3 | | 1 |
| | Имя числительное. Местоимение. Лексико-грамматические разряды местоимений. | | 1 | | 3 |
| | Практическое занятие № 20. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. | | 3 | 2 | |
| Тема 5.3. Глагол. Наречие. | Содержание учебного материала | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные | |
| | Глагол. Грамматические признаки глагола. Причастие как особая форма глагола. | | 2 | | 4 |
| | Практическое занятие № 21. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. | | 3 | | 2 |
| | Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. | | 2 | 4 | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|---|
| | Практическое занятие № 22. Морфологический разбор деепричастия. Наречие. Употребление наречия в речи. Группы слов категории состояния. Их функции в речи. | 3 | 2 | ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| Тема 5.4. Служебные части речи | Содержание учебного материала | | | |
| | Служебные части речи. Предлог как часть речи. Союз как часть речи. | 2 | 3 | (Л) личностные; |
| | Практическое занятие № 23. Правописание союзов. Частица как часть речи. Междометия и звукоподражательные слова. | 3 | 2 | (Р) регулятивные |
| | Практическое занятие № 24. Сопоставление лексического и грамматического значения слов. | 3 | 2 | (П) познавательные |
| | Практическое занятие № 25. Составление словосочетаний, предложений, текстов с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи. | 3 | 2 | (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| Раздел 6. | Синтаксис и пунктуация. | | 27 | |
| Тема 6.1. Синтаксис. Основные единицы синтаксиса. | Содержание учебного материала. | | | (Л) личностные; |
| | Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. | 2 | 5 | (Р) регулятивные |
| | Практическое занятие № 26. Наблюдение над существенными признаками словосочетания. Особенности употребления словосочетаний. | 3 | 2 | (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| Тема 6.2. Виды предложений по структуре. Знаки препинания в простом и сложном предложении. | Содержание учебного материала | | | (Л) личностные; |
| | Простое предложение. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Употребление сложносочиненных предложений в речи. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи. | 2 | 13 | (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | Практическое занятие № 27. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Вводные слова и предложения. | 3 | 2 | |

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| | Практическое занятие № 28. Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 29. Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. | 3 | 1 | |
| | Практическое занятие № 30. Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам. | 3 | 2 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета естествознания.

Оборудование учебного кабинета: учебная мебель: количество посадочных мест по числу обучающихся, стол преподавателя, шкафы для хранения литературы, меловая доска, стационарный экран.

Технические средства обучения: проектор, компьютер, ксерокс, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Лобачева, Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для СПО / Н. А. Лобачева. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 127 с. – (Серия : Профессиональное образование).
2. Русский язык : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [Н. А. Герасименко, В.В. Леденева, Т. Е. Шаповалова и др.]; под ред. Н. А. Герасименко. – 17-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 496 с.

Дополнительная литература:

1. Интегрированный курс «Русский язык и литература» (уровень стандарта) : учеб. для 10 кл. заведений общего среднего образования с обучением на русском языке / Л. В. Давидюк, Л. П. Дядечко, В. И. Стативка, И. М. Халабаджах. – Киев: УОИЦ «Орион», 2018. – 288 с.
2. Контрольные и проверочные работы по русскому языку: 9 класс: к учебнику Л. А. Тростенцовой и др. «Русский язык. 9 класс». ФГОС (к новому учебнику) / Е. П. Черногрудова. – М.: Издательство «Экзамен», 2017. – 159, [1] с. (Серия «Учебно-методический комплект»)
3. Поурочные разработки по русскому языку. 10 класс. – 2-е изд. – М.: ВАКО, 2017. – 272 с. – (В помощь школьному учителю).
4. Работа с текстом на уровне русского языка: Пособие для учителя. 5-11 классы. ФГОС / О. М. Александрова, И. Н. Добротина, Ю. Н. Гостева, И. П. Васильевых, И. В. Ускова. – М. : Издательство «Экзамен», ФГБНУ «Институт стратегии развития образования РАО», 2019. – 159, [1] с. (Серия «Учебно-методический комплект»)
5. Русский язык. 10-11 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / [В. Ф. Греков, С.Е. Крючков, Л. А. Чешко]. – 2-е изд. – М. : Просвещение, 2017. – 368 с.
6. Русский язык в таблицах (средний формат). Орфография и пунктуация. Как избежать ошибок [Текст] / А. А. Штольц. – 6-е изд., стер. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2017. – 80 с.
7. Русский язык. Супертренажер с правилами / А. А. Горбатова. – Москва : Издательство АСТ, 2016. – 256 с. – (Супертренажер).

Интернет-ресурсы.

1. Методики, (www.uroki.ru) www.metodiki.ru
2. Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме, www.ruscorgo.ru
3. Образовательный портал «Учеба»: «Уроки», www.Ucheba.com
4. Пособия, www.posobie.ru
5. Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение», www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267
6. 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, www.grammar.ru

7. Сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов», www.school-collection.edu.ru

8. Сайт «Справочная служба русского языка», www.spravka.gramota.ru

9. Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы, www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com

10. Словари. Ру, www.slovari.ru/dictsearch

11. Справочная служба русского языка, www.spravka.gramota.ru

12. Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет», www.krugosvet.ru

13. Учебный портал по использованию ЭОР, www.eor.it.ru/eor

14. Учебник граммоты, www.gramota.ru/class/coach/tbgramota

15. Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе, www.uchportal.ru

16. Экзамены. Нормативные документы, www.gramma.ru/EXM

17. Электронная версия газеты «Русский язык». Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка», www.rus.1september.ru

18. Энциклопедия «Языкознание», www.russkiyjazik.ru

19. Этимология и история русского языка, www.etymolog.ruslang.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) | Формы и методы контроля |
|--|---|
| <p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none">- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;- сформированность мировоззрения, соответствующего | <p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Контрольная работа</p> |

| | |
|--|---|
| <p>современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; - эстетическое отношение к миру; - совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; <p>использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);</p> | <p>Подготовка реферата</p> |
| <p>Метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; - владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; - применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно- | <p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p> |

| | |
|--|---|
| <p>исследовательской, проектной и других видах деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; - умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; - умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; | <p>Сочинение</p> <p>Письменный анализ текста</p> <p>Контрольная работа</p> |
| <p>Предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; - сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; - сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя | <p>Устный опрос</p> <p>Письменный анализ текста</p> <p>Тестирование</p> <p>Составление вопросов по тексту.</p> <p>Составление плана ответа.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>в процессе анализа текста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; - владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой 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. - сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; - сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; - знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; - владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. | <p>Составление сложного плана сочинения</p> <p>Составление схем предложений</p> <p>Изложение</p> <p>Подготовка сообщений</p> <p>Исследование</p> |
| <p>Компетенции:</p> <p>ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно</p> | <p>Устный опрос</p> <p>Письменный анализ текста</p> <p>Тестирование</p> <p>Составление вопросов по тексту.</p> <p>Составление плана ответа.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>Составление сложного плана сочинения Составление схем предложений Изложение Подготовка сообщений</p> |
|--|--|

| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
|--|--|
| Введение | <p>Извлекать из разных источников • и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры; характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа — носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке; составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме; приводить примеры, которые доказывают, что изучение язык позволяет лучше узнать историю и культуру страны; определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества; вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем); преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека</p> |
| Язык и речь. Функциональные стили речи | <p>Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов; вычитывать разные виды информации; характеризовать средства и способы связи предложений в тексте; выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста; характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста; составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста; анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств; подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;</p> <p>исправлять речевые недостатки, редактировать текст;</p> <p>выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;</p> <p>анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира;</p> <p>различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);</p> <p>анализировать тексты разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;</p> <p>создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор);</p> <p>подбирать тексты разных функциональных типов и стилей; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию)</p> |
| Фонетика, орфоэпия, графика, орфография | <p>Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;</p> <p>извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности;</p> <p>строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</p> <p>проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;</p> <p>извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)</p> |
| Лексикология и фразеология | <p>Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их; объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности;</p> <p>познавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)</p> |
| Морфемика, | Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, |

| | |
|--------------------------------------|--|
| <p>слово образование, орфография</p> | <p>извлекать его из текста; проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов; опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их; извлекать необходимую информацию из морфемных, слово-образовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных; использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова</p> |
| <p>Морфология и орфография</p> | <p>Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли; проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании</p> |
| <p>Синтаксис и пунктуация</p> | <p>Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный); комментировать ответы товарищей; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам,</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>соблюдая основные синтаксические нормы; проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений; определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры; составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия; извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; производить синонимическую замену синтаксических конструкций; составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях; составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам</p> |
|--|---|

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Литература

Балей, 2022 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций.

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

Организация-разработчик: Балецкий филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж».

Автор: Эмрих Т.М., преподаватель русского языка и литературы.

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.
Зав. Кафедрой Н.В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 18 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 23 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Литература.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: программа дисциплины принадлежит циклу общеобразовательных дисциплин.

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

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

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

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 специалистов среднего звена (ППССЗ).

| | |
|--------------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |

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

личностных:

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

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

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

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- эстетическое отношение к миру;

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

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

- 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;

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

предметных:

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

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

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

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

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

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

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **191** час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **191** час.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|---|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | <i>191</i> |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | <i>191</i> |
| в том числе: | |
| занятия в группах | <i>131</i> |
| практические занятия | <i>60</i> |
| Формы промежуточного контроля и итоговой аттестации: дифференцированный зачет | |

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Литература.

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Количество часов | Виды учебных действий, направленных на формирование элементов общих компетенций, достижение предметных, метапредметных, личностных результатов |
|---|--|------------------|------------------|--|
| Раздел 1. | Введение. Русская литература первой половины XIX в. | | 14 | |
| Тема 1.1. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Введение. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</p> <p>Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство.</p> | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| Тема 1.2. А. С. Пушкин. | <p>Содержание учебного материала</p> <p>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. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. «Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой».</p> <p>Практическое занятие № 1. Основные мотивы лирики А. С. Пушкина</p> | 2 | 4 | |
| Тема 1.3. М. Ю. Лермонтов. | <p>Практическое занятие № 2. Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова. Основные темы, мотивы и образы лирики М. Ю. Лермонтова.</p> | 3 | 2 | |
| Тема 1.4. | <p>Содержание учебного материала</p> <p>Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие.</p> | 2 | 2 | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|--|
| Н. В. Гоголь. | Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе. | | | |
| | Практическое занятие № 3. «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. | 3 | 2 | |
| Раздел 2. | Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века. | | 60 | |
| Тема 2.1. Культурно-историческое развитие России середины XIX века. | Содержание учебного материала | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. Малый театр — «второй Московский университет в России». М. С. Щепкин — основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства — Третьяковская галерея в Москве. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия. | 2 | 2 | |
| Тема 2.2. А. Н. Островский. | Содержание учебного материала | | | |
| | Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. | 2 | 4 | |
| | Практическое занятие № 4. Драма «Гроза». Творческая история и художественные особенности драмы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской природы. | 3 | 2 | |
| Тема 2.3. И. А. Гончаров. | Содержание учебного материала | | | |
| | Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Проблема русского национального характера в романе. Типичность образа Обломова. 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 | 2 | 4 | |
| | Практическое занятие № 5. Творческая история и своеобразие сюжета и жанра романа И. А. Гончарова «Обломов». Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. | 3 | 2 | |
| | Содержание учебного материала | | | |
| | Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| Тема 2.4. И. С. Тургенев. | «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Poleмика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович). | 1 | 6 | (Л) личные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные OK01, OK02, OK03, OK04, OK06, OK07, OK09 |
| | Практическое занятие № 6. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе. | 3 | 2 | |
| Тема 2.5. Н. Г. Чернышевский. | Содержание учебного материала | | | |
| | Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского. Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н. Г. Чернышевского. Смысл финала романа. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие № 7. Роман «Что делать?». Нравственные и идеологические проблемы в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». | 3 | 2 | |
| Тема 2.6. Н. С. Лесков. !!!! | Содержание учебного материала | | | |
| | Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н.С.Лескова. Творчество Н.С.Лескова в 1870-е годы (<i>обзор романа «Соборяне»</i>). Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие № 8. Повесть «Очарованный странник». Образ Ивана Флягина. | 3 | 2 | |
| Тема 2.7. М. Е. Салтыков-Щедрин. 13.01. | Содержание учебного материала | | | |
| | Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие № 9. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. | 3 | 2 | |
| Тема 2.8. Ф. М. Достоевский. 21.01 28.01 | Содержание учебного материала | | | |
| | Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. | 1 | 6 | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|--|
| 04.02 | Практическое занятие № 10. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы» и ее опровержение в романе. Страдание и очищение в романе. | 3 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| Тема 2.9. Л. Н. Толстой. | Содержание учебного материала | | | |
| | Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Патриотизм в понимании писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в сева­сто­польский период. Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. | 2 | 8 | |
| | Практическое занятие № 11. Светское общество в изображении. Толстого Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого. | 3 | 2 | |
| Тема 2.10. А. П. Чехов. | Содержание учебного материала | | | |
| | Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. | 2 | 6 | |
| | Практическое занятие № 12. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова | 3 | 2 | |
| Раздел 3. | <i>Поэзия второй половины XIX века</i> | | 10 | |
| Тема 3.1. Обзор русской поэзии второй половины XIX века. | Содержание учебного материала | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Иде­йная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века. | 2 | 1 | |
| Тема 3.2. Ф. И. Тютчев. | Содержание учебного материала | | | |
| | 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 | 1 | |
| Тема 3.3. А. А. Фет. | Содержание учебного материала | | | |
| | 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. | 2 | 1 | |

| | | | | |
|--|--|---|-----------|--|
| Тема 3.4. А. К. Толстой. | Содержание учебного материала | | | ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | Жизненный и творческий путь А. К. Толстого. Идеино-тематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого. | 2 | 1 | |
| Тема 3.5. Н. А. Некрасов. | Содержание учебного материала | | | |
| | Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова. | 2 | 4 | |
| | Практическое занятие № 13. Свообразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. | 3 | 2 | |
| Раздел 4. | <i>Литература XX века.</i> | | 12 | |
| Тема 4.1. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века | Содержание учебного материала | | | |
| | 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. | 2 | 2 | |
| Тема 4.2. И. А. Бунин. | Содержание учебного материала | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И. А. Бунина. Свообразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие № 14. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И. А. Бунина. Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. | 3 | 2 | |
| Тема 4.3. А. И. Куприн. | Содержание учебного материала | | | |
| | Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). | 3 | 4 | |
| | Практическое занятие № 15. Повесть «Гранатовый браслет». Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Повесть «Гранатовый браслет». Трагическая история любви «маленького человека». | 3 | 2 | |
| Раздел 5. | <i>Серебряный век русской поэзии.</i> | | 18 | |
| Тема 5.1. | Содержание учебного материала | | | |
| | Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. | | | |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| Обзор русской поэзии и поэзии народов России | Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». | 2 | 2 | |
| Тема 5.2. Символизм. | Содержание учебного материала Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”. Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А.Белый, А.А.Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. | 2 | 2 | |
| Тема 5.3. Акмеизм. | Содержание учебного материала Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта - ремесленника. | 1 | 2 | |
| Тема 5.4. Футуризм. | Содержание учебного материала Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И.Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, Хлебников), «Центрифуга» (Б.Л.Пастернак). | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, |
| Тема 5.5. Новокрестьянская поэзия. | Содержание учебного материала Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н. А. Клюева, С. А. Есенина. Николай Алексеевич Клюев. Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные |
| Тема 5.6. | Содержание учебного материала Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М. Горького как ранний | 2 | 1 | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|--|
| М. Горький. | образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. | | | OK01, OK02, OK03, OK04, OK06, OK07, OK09 |
| | Практическое занятие № 16. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. | 3 | 2 | |
| Тема 5.7. А. А. Блок. | Содержание учебного материала | | | |
| | Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. 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. | 2 | 1 | |
| | Практическое занятие № 17. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 18. Поэма «Двенадцать». Сюжет поэмы, ее герои, художественное своеобразие. | 3 | 2 | |
| Раздел 6. | Особенности развития литературы 1920-х годов | | 10 | |
| Тема 6.1. Литературный процесс 1920-х годов. | Содержание учебного материала | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные OK01, OK02, OK03, OK04, OK06, OK07, OK09 |
| | Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.). Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны. | 2 | 2 | |
| Тема 6.2. В. В. Маяковский. | Содержание учебного материала | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные OK01, OK02, OK03, OK04, OK06, OK07, OK09 |
| | 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. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие № 19. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». | 3 | 1 | |
| Тема 6.3. С. А. Есенин. | Содержание учебного материала | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные OK01, OK02, OK03, OK04, OK06, OK07, OK09 |
| | Сведения из биографии. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. | 2 | 1 | |
| | Практическое занятие № 20. Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. | 3 | 1 | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|--|
| | Практическое занятие № 21. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме. | 3 | 1 | ОК04,ОК06,ОК07, ОК09 |
| Тема 6.4. А. А. Фадеев. | Содержание учебного материала Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психологическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Полемика вокруг романа. | 2 | 2 | |
| Раздел 7. | Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов | | 18 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,ОК06,ОК07, ОК09 |
| Тема 7.1. М. И. Цветаева. | Содержание учебного материала Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). М. И. Цветаева. 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. | 2 | 2 | |
| Тема 7.2. О. Э. Мандельштам | Содержание учебного материала Сведения из биографии О. Э. Мандельштама. Идеино-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. Противостояние поэта «веку - волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О. Мандельштама. | 2 | 1 | |
| Тема 7.3. А. Платонов. | Содержание учебного материала Сведения из биографии. Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев - правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя. | 1 | 2 | |
| Тема 7.4. И. Э. Бабель. | Содержание учебного материала Сведения из биографии писателя. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». | 2 | 2 | |
| Тема 7.5. М. А. Булгаков. | Содержание учебного материала М. А. Булгаков. Краткий обзор жизни и творчества. | 2 | 1 | |
| | Практическое занятие № 22. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 23. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской | 3 | 2 | |

| | | | | |
|--|---|--------|-----------|--|
| | литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. | | | (Л) личные; (Р) регулятивные |
| Тема 7.6. М. А. Шолохов. | Содержание учебного материала | | | (П) познавательные (К) коммуникативные |
| | Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. | 2 | 1 | |
| | Практическое занятие № 24. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 25. Роман-эпопея «Тихий Дон» - о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 26. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. | 3 | 1 | |
| Раздел 8. | <i>Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.</i> | | 8 | |
| Тема 8.1. Деятели литературы и искусства на защите Отечества. | Содержание учебного материала | | | (Л) личные; (Р) регулятивные |
| | Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др.). Публицистика военных лет (М. Шолохов, И. Эренбург, А. Толстой). | 2 | 4 | (П) познавательные (К) коммуникативные |
| Тема 8.2. А. А. Ахматова. | Содержание учебного материала | | | ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | А. А. Ахматова. Жизненный и творческий путь. Темы любви к родной земле, Родине, России. | 2 | 2 | |
| Тема 8.3. Б. Л. Пастернак. | Содержание учебного материала | | | |
| | Б. Л. Пастернак. Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. | 2 | 2 | |
| Раздел 9. | <i>Особенности развития литературы 1950—1980-х годов</i> | | 30 | |
| Тема 9.1. | Содержание учебного материала | | | |
| Особенности развития литературы 1950—1980-х годов | Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы. | 2 | 2 | |
| Тема 9.2. Творчество писателей-прозаиков в 1950— | Содержание учебного материала | | | (Л) личные; (Р) регулятивные |
| | Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Практическое занятие № 27. Художественное своеобразие прозы В. Шаламова, В. | 1 3 | 6 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|----------|---|
| 1980-е годы | Шукшина, В. Быкова, В. Распутина. | | | (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| Тема 9.3. Творчество поэтов в 1950—1980-е годы | Содержание учебного материала | | | |
| | Творчество поэтов в 1950—1980-е годы. Лирика поэтов-фронтовиков. Поэзия Н. Рубцова Тема родины в лирике поэта. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие № 28. Поэзия Б. Окуджавы Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 29. Лирика Н. Заболоцкого. | 3 | 2 | |
| Тема 9.4. Драматургия 1950—1980-х годов | Содержание учебного материала | | | |
| | Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. | 2 | 2 | |
| Тема 9.5. А. Т. Твардовский. | Содержание учебного материала | | | |
| | Сведения из биографии А. Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А. Т. Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». | 2 | 4 | |
| Тема 9.6. А. И. Солженицын. | Содержание учебного материала | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные |
| | Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». | 2 | 4 | |
| Тема 9.7. А. В. Вампилов. | Содержание учебного материала | | | |
| | Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Нравственная проблематика пьес А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта. Пьеса «Провинциальные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А. Вампилова «Провинциальные анекдоты». | 1 | 4 | |
| Раздел 10. | <i>Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции).</i> | | 7 | |
| Тема 10.1. Характерные черты литературы рус- | Содержание учебного материала | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные |
| | Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920—1930-х годов. Творчество И. Шмелева, Б. Зайцева, В. Набокова, Г. Газданова, Б. Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной | 2 | 3 | |

| | | | | |
|---|---|---|----------|--|
| ского зарубежья 1920—1930-х годов. | войны в литературе. Творчество Б. Ширяева, Д. Кленовского, И. Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И. Бродского, А. Синявского, Г. Владимова. | | | ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | Практическое занятие № 30. И. С. Шмелев «Лето Господне». | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 31. В. Набоков «Машенька». | 3 | 2 | |
| Раздел 11. | <i>Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов</i> | | 4 | |
| Тема 11.1. Основные направления развития современной литературы. | Содержание учебного материала | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие № 32. Проза В. Распутина, Ф. Искандера, В. Астафьева, Т. Толстой и др. | 3 | 2 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета естествознания.

Оборудование учебного кабинета: учебная мебель: количество посадочных мест по числу обучающихся, стол преподавателя, шкафы для хранения литературы, меловая доска, стационарный экран.

Технические средства обучения: проектор, компьютер, ксерокс, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Литература : учеб. 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. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. - 432 с.
2. Литература : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 2 / [Г. А. Обернихина, Т. В. Емельянова, Е. В. Мацыяка, К. В. Савченко] ; под ред. Г. А. Обернихиной. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. - 448 с.

Дополнительная литература:

1. Интегрированный курс «Русский язык и литература» (уровень стандарта) : учеб. для 10 кл. заведений общего среднего образования с обучением на русском языке / Л. В. Давидюк, Л. П. Дядечко, В. И. Стативка, И. М. Халабаджах. – Киев : УОИЦ «Орион», 2018. – 288 с.
2. Контрольные работы по литературе. 9 класс: к учебнику В. Я. Коровиной и др. «Литература. 9 класс. В 2 частях». ФГОС (к новому учебнику) / Л. Н. Гороховская, О. Б. Марьина. – М. : Издательство «Экзамен», 2019. – 111, [1] с.
3. Проверочные работы по литературе: 9 класс: к учебнику В. Я. Коровиной и др. «Литература. 9 класс». ФГОС (к новому учебнику) / Л. Н. Гороховская, О. Б. Марьина. – М. : Издательство «Экзамен», 2019. – 143, [1]с. (Серия «Учебно-методический комплект»)
4. Русский язык и литература. Литература. 10 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч. 1 / Ю. В. Лебедев. – 3-е изд. – М. : Просвещение, 2016. – 367 с.
5. Русский язык и литература. Литература. 10 класс. Учеб. для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч. 2 / Ю. В. Лебедев. – 3-е изд. – М. : Просвещение, 2016. – 368 с.
6. Учимся писать сочинение. 10-11 классы . ФГОС / Т. А. Чернова. – М. : Издательство «Экзамен», 2018. – 78, [2] с. (Серия «Учебно-методический комплект»)

Интернет-ресурсы.

1. Методики, (www.uroki.ru) www.metodiki.ru
2. Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме, www.ruscorpora.ru
3. Образовательный портал «Учеба»: «Уроки», www.Ucheba.com
4. Пособия, www.posobie.ru

5. Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение», www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267

6. 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, www.grammar.ru

7. Сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов», www.school-collection.edu.ru

8. Сайт «Справочная служба русского языка», www.spravka.gramota.ru

_____9. Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы, www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com

10. Словари. Ру, www.slovari.ru/dictsearch

11. Справочная служба русского языка, www.spravka.gramota.ru

12. Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет», www.krugosvet.ru

13. Учебный портал по использованию ЭОР, www.eor.it.ru/eor

14. Учебник грамоты, www.gramota.ru/class/coach/tbgramota

15. Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе, www.uchportal.ru

16. Экзамены. Нормативные документы, www.grammar.ru/EXM

17. Электронная версия газеты «Русский язык». Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка», www.rus.1september.ru

18. Энциклопедия «Языкознание», www.russkiyjazik.ru

19. Этимология и история русского языка, www.etymolog.ruslang.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) | Формы и методы контроля |
|---|---|
| <p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; - эстетическое отношение к миру; - совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; - использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсов и др.); | <p>Подготовка доклада.</p> <p>Составление конспекта.</p> <p>Чтение наизусть.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Заслушивание докладов.</p> <p>Сочинение.</p> |
| <p>Метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; - умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; | <p>Письменный анализ текста.</p> <p>Исследование.</p> <p>Подготовка реферата.</p> <p>Чтение наизусть.</p> |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; | |
| <p>Предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; - сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; - владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой 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. - сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; - сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; - знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; | <p>Письменный анализ текста</p> <p>Тестирование.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Контрольная работа.</p> |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; - владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. | |
| <p>Компетенции:</p> <p>ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | |

| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
|---|---|
| Введение | Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение |
| Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века | Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание |

| | |
|--|---|
| <p>Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века</p> | <p>Аудирование; конспектирование; чтение; комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание</p> |
| <p>Поэзия второй половины XIX века</p> | <p>Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре</p> |
| <p>Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века</p> | <p>Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы; проектная и учебно-исследовательская работа</p> |
| <p>Особенности развития литературы 1920-х годов</p> | <p>Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом</p> |
| <p>Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов</p> | <p>Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа</p> |
| <p>Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</p> | <p>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</p> |

| | |
|--|--|
| Особенности развития литературы 1950—1980-х годов | Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана |
| Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции) | Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений |
| Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов | Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений |

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Программа предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования.

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | Стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины Иностранный язык (Английский)

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

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

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель: развитие и совершенствование иноязычной коммуникативной компетенции при изучении английского языка на базовом уровне среднего (полного) общего образования.

Задачи:

- продолжить формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- продолжить развитие иноязычной коммуникативной компетенции в таких её составляющих как:
 - ✓ речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;
 - ✓ языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;
 - ✓ социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;
 - ✓ компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;
 - ✓ учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.
- обеспечить достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющим общаться в устной и письменной формах как с носителями

изучаемого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

- способствовать овладению знаниями о социокультурной специфике страны изучаемого языка и умениями строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, а также выделять общее и различное в культуре родной страны и страны изучаемого языка;
- способствовать формированию умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;
- содействовать личностному самоопределению в отношении будущей профессии, социальной адаптации;
- воспитывать личность, способную и желающую участвовать в общении на межкультурном уровне).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

| | |
|-------|---|
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |

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

личностных:

Л1 сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

Л2 сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

Л3 осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

Л3 готовность рассказать о своем окружении, рассуждение в рамках изученной тематики и проблематики

метапредметных:

М1 умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

М2 владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

М3 умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

М4 умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

в области говорения:

П1 – способность относительно правильно воспроизводить звуки в соответствии с произносительными нормами английского языка;

П2 – готовность вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики);

П3 – готовность вести беседу о себе, своих планах;

П4 – готовность участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;

П5 – готовность рассказать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики;

П6 – готовность представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;

в области аудирования:

П7– способность соотносить звучащий образ слова с графическим, записанным в транскрипции;

П8 – способность относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;

П9 – способность понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;

в области чтения:

П10 – способность читать иноязычный текст согласно основным правилам чтения;

П11 – способность читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические (используя основные виды чтения: ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;

в области письменной речи:

П12 – готовность записывать слова знаками фонетической транскрипции;

П13 – готовность писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 175 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 175 часов; из них 170 практических.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|---------------------------------------|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 175 |

| | |
|--|------------|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 175 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 170 |
| теоретические занятия | 1 |
| контрольные работы | 4 |
| выполнение индивидуальных проектов | |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета. | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины "Английский язык"

| Название раздела, темы | Вид занятия | Уро- вень осво- ения | Кол- во часов | Виды учебных действий, направленных на формирование элементов ОК, достижение предметных, метапредметных, личностных результатов |
|--|---|-------------------------------|---------------------|--|
| | | | 1 | |
| Введение | Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различие. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО. | 2 | 1 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1,М1,П1,П5,П8, П10, П11, П13. ОК 04 |
| Раздел I. Вводный фонетический курс | | | | |
| Тема 1.1 Особенности английского произношения. Правила чтения. | Практическая работа | | 10 | |
| | 1. Практическое занятие № 1 Особенности английского произношения. Алфавит. | 3 | 1 | (л) личностные |
| | 2. Практическое занятие № 2. Правила чтения гласных букв в ударных и безударных слогах. Гласные в четырех типах слога. Знаки фонетической транскрипции. | 3 | 2 | (р) регулятивные (п) познавательные (к) |
| | 3. Практическое занятие № 3. Правила чтения согласных букв. Сочетание согласных. Непроизносимые согласные. Знаки фонетической транскрипции | 3 | 2 | коммуникативные П1, П7, П10,П12 ОК 02, ОК 04 |
| | 4. Практическое занятие № 4. Работа над техникой чтения. | 3 | 5 | |
| Раздел II. Основной курс. | | | | |
| Тема 2.1 Приветствие, прощание, | Практическая работа | | 4 | |
| | 1. Практическое занятие № 5. Ситуации в официальной и не | 3 | 2 | (л) личностные |

| | | | | |
|---|---|---|----------|--|
| представление себя и других людей в официальной и не официальной обстановке | официальной обстановке | | | (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, М1, П5, П8, П11, П13, ОК 02, ОК 04 |
| | 2. Практическое занятие № 6. Работа с диалогами | 3 | 2 | |
| | Практическая работа | | 7 | |
| | 1. Практическое занятие № 7. Употребление глаголов to be и to have. Местоимения | 3 | 4 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, М1, П5, ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| Тема 2.2 Описание человека | 2. Практическое занятие № 8. Рассказ - описание себя, родственников, друзей (внешность, характер, личностные качества) | 3 | 1 | |
| | 3 Практическое занятие № 9. Защита проекта «Телепередача о знаменитости» | 3 | 2 | |
| | Практическая работа | | 6 | |
| Тема 2.3 Семья и семейные отношения, домашние обязанности | 1. Практическое занятие № 10. Семья и семейные отношения | 3 | 2 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, М1, П5, П8, П11, П13 ОК 02, ОК 04 |
| | 2. Практическое занятие № 11. Любимые обязанности и домашние обязанности членов семьи | 3 | 2 | |
| | 3. Практическое занятие № 12. Чтение текста «Моя семья» Работа с текстом | 3 | 2 | |
| Тема 2.4 Описание жилища и учебного заведения. | Практическая работа | | 8 | |
| | 1. Практическое занятие № 13. Конструкция There is / are | 3 | 2 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, М1, П5, П8, П11, П 13, |
| | 2. Практическое занятие № 14. Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля | 3 | 1 | |
| | 3. Практическое занятие № 15. Мой дом – моя крепость. | 3 | 2 | |
| | 4. Практическое занятие № 16. Мой колледж. | 3 | 2 | |
| | Контроль и оценка результатов | | | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|--|
| Тема 2.5 Распорядок дня студента колледжа | 5. Практическое занятие № 17. Контрольная работа. Монолог « Мой колледж» | 3 | 1 | ОК 02, ОК 04 |
| | Практическая работа | | 6 | |
| | 1. Практическое занятие № 18. Сколько времени? | 3 | 1 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, М1, П5, П8, П11, П 13 ОК 02, ОК 04 |
| | 2. Практическое занятие № 19. Настоящее неопределенное время. | 3 | 1 | |
| | 3. Практическое занятие № 20. Числительные, дни недели | 3 | 1 | |
| | 4. Практическое занятие № 21. Жизнь и досуг студентов. Работа с текстом. | 3 | 2 | |
| 5. Практическое занятие № 22. Жизнь и досуг студентов. Аудирование | 3 | 1 | | |
| Тема 2.6 Хобби, досуг | Практическая работа | | 9 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л3, М4, П5, ОК 02, ОК 04 |
| | 1. Практическое занятие № 23. Мир моих увлечений. Тематический словарь. Диалоги в парах | 3 | 2 | |
| | 2. Практическое занятие № 24. Инфинитив, герундий в речевых образцах. | 3 | 1 | |
| | 3. Практическое занятие № 25. Мир моих увлечений. Работа с текстом. | 3 | 2 | |
| | 4. Практическое занятие № 26. Увлечения Александра. Аудирование | 3 | 2 | |
| | Контроль и оценка результатов | | | |
| 5. Практическое занятие № 27. Контрольная работа. Письмо другу о своих увлечениях | 3 | 2 | | |
| Тема 2.7 Описание местоположения объекта (адрес, как найти) | Практическая работа | | 11 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, М1, П5, П8, П11, П 13, ОК 02, ОК 04 |
| | 1. Практическое занятие № 28. Вопросительные предложения | 3 | 2 | |
| | 2. Практическое занятие № 29. Написание адреса | 3 | 2 | |
| | 3. Практическое занятие № 30. Как пройти...? Работа с текстом. | 3 | 3 | |
| | 4. Практическое занятие № 31. Как пройти...? Аудирование. Составление маршрута | 3 | 2 | |
| | 5. Практическое занятие № 32. Где находится твой колледж/твой дом? Монолог | 3 | 2 | |
| Тема 2.8 | Практическая работа | | 21 | |

| | | | | |
|---|--|-----------|-----------|---|
| Еда, способы приготовления пищи, традиции питания | 1. Практическое занятие № 33. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Количественные определители | 3 | 2 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные П7, Л3, Л5, М3, М4, П10, П13, ОК 02, ОК 04 |
| | 2. Практическое занятие № 34. Еда. Название продуктов питания | 3 | 3 | |
| | 3. Практическое занятие № 35. Британская кухня. Работа с текстом. | 3 | 4 | |
| | 4. Практическое занятие № 36. Семейная кухня. Аудирование. Составление рассказа. | 3 | 4 | |
| | 5. Практическое занятие № 37. Британский завтрак. Чай по-английски | 3 | 4 | |
| | 6. Практическое занятие № 38. Составление меню британской кухни. | 3 | 2 | |
| | Контроль и оценка результатов | | | |
| | 1. Контрольная работа | 3 | 2 | |
| Тема 2.9 Физкультура и спорт, здоровый образ жизни | Практическая работа | | 12 | |
| | 1. Практическое занятие № 39. Виды спорта. Работа с тематическим словарем. Диалоги в парах | 3 | 4 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, М1, П5, П8, П11, П 13 ОК 02, ОК 04 |
| | 2. Практическое занятие № 40. Степени сравнения прилагательных | 3 | 2 | |
| | 3. Практическое занятие № 41. Спорт и спортивные игры. Работа с текстом. | 3 | 2 | |
| | 4. Практическое занятие № 42. Занятия спортом. Аудирование. Краткие диалоги | 3 | 2 | |
| | 5. Практическое занятие № 43. Написание эссе « Я за здоровый образ жизни» | 3 | 2 | |
| Практическая работа | | 10 | | |
| Тема 2.10 Экскурсии и путешествия | 1. Практическое занятие № 44. Настоящее продолженное время. | 3 | 2 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, Л2, Л3, П6, П7, |
| | 2. Практическое занятие № 45. Планирование путешествия. Тематический словарь и работа с текстом. | 3 | 2 | |
| | 3. Практическое занятие № 46. Планы на будущее. Аудирование. Составление диалога. | 3 | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|---|
| Тема 2.11 Россия, её национальные символы, государственное и политическое устройство | 4. Практическое занятие № 47. Планирование путешествия. Составление письменного рассказа | 3 | 4 | П10,П11,П13 ОК 02, (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, Л2, Л3, П6, П7, П10,П11,П13 ОК 02, ОК 04 |
| | Практическая работа | | 11 | |
| | 1. Практическое занятие №48. Россия. Работа с тематическим словарем. Диалоги в парах | 3 | 2 | |
| | 2. Практическое занятие № 49. Будущее неопределенное время. | 3 | 2 | |
| | 3. Практическое занятие № 50. Политическая система России. Тематический словарь и работа с текстом | 3 | 2 | |
| | 4 Практическое занятие № 51. Из истории России. Аудирование. Устный рассказ. | 3 | 2 | |
| 5. Практическое занятие № 52. Составление письменного рассказа об обязанностях президента России. | 3 | 3 | | |
| Тема 2.12 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. | Практическая работа | | 11 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, Л2, Л3, П6, П7, П10,П11,П13 ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | 1. Практическое занятие № 53. Великобритания. | 3 | 2 | |
| | 2. Практическое занятие № 54. Страдательный залог | 3 | 2 | |
| | 3. Практическое занятие № 55.Некоторые факты о Великобритании. Работа с текстом. | 3 | 2 | |
| | 4. Практическое занятие № 56. Из истории Великобритании. Аудирование. Составление рассказа об англоговорящей стране по образцу. | 3 | 2 | |
| | Контроль и оценка результатов | | | |
| 5. Практическое занятие № 57. Защита проекта «Интересные факты об англоговорящих странах». | 3 | 3 | | |
| Тема 2.13 Жизнь в большом городе и в сельской местности. Научно-технический прогресс. | Практическая работа | | 9 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, Л2, Л3, П6, П7, |
| | 1 Практическое занятие № 58.Жизнь в большом городе или в сельской местности. Работа с тематическим словарем. Диалоги в парах. | 3 | 2 | |
| | 2. Практическое занятие № 59. Функции герундия в предложении. | 3 | 2 | |
| | 3. Практическое занятие № 60. Жизнь в большом городе: за и | 3 | 2 | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|--|
| Тема 2.14 Человек и природа. | против. Работа с текстом. | | | П10,П11,П13 ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | 4. Практическое занятие № 61. Защита проекта об изобретателях современности и их изобретениях. | 3 | 3 | |
| | Практическая работа | | 11 | |
| | 1. Практическое занятие № 62. Работа с тематическим словарем. Диалоги в парах. | 3 | 2 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, Л2, Л3, П6, П7, П10,П11,П13 ОК 02, ОК 04 |
| | 2. Практическое занятие № 63. Согласование времен. Прямая и косвенная речь. Указательные местоимения и наречия времени в косвенной речи. | 3 | 2 | |
| | 3. Практическое занятие № 64. Животные в опасности. Работа с текстом. | 3 | 2 | |
| | 4. Практическое занятие № 65. Кто может спасти нашу планету? Аудирование. Составление диалогов. | 3 | 3 | |
| | Контроль и оценка результатов | | | |
| 5. Практическое занятие № 66. Написание эссе «Пути сохранения природных ресурсов» | 3 | 2 | | |
| Раздел III Профессионально - ориентированное содержание | | | | |
| Тема 3.1 Физические и природные явления | Практическая работа | | 10 | |
| | 1. Практическое занятие № 67. Природные катаклизмы. Работа с тематическим словарем. Работа с текстом. | 3 | 2 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, Л2, Л3, П6, П7, П10,П11,П13 ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | 2. Практическое занятие № 68. Силы природы. Работа с тематическим словарем. Составление устного рассказа по схеме. | 3 | 2 | |
| | 3. Практическое занятие № 69. Значение природы в жизни человека. Составление диалогов. | 3 | 2 | |
| | 4. Практическое занятие № 70. Значение природы в жизни человека. Написание эссе | 3 | 2 | |
| | Контроль и оценка результатов | | | |
| 5. Практическое занятие № 71. Защита проекта «Необычное природное явление» | 3 | 2 | | |
| Тема 3.2 Экологические проблемы. Защита окружающей среды. | Практическая работа | | 7 | |
| | 1. Практическое занятие № 72. Экологические проблемы. Работа с тематическим словарем. Работа с текстом. | 3 | 1 | (л) личностные (р) регулятивные |

| | | | | |
|---|--|---|------------|--|
| | 2. Практическое занятие № 73. Сохранение лесов Амазонки. Работа с текстом. | 3 | 2 | (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, Л2, Л3, П6, П7, П10,П11,П13 ОК 02, ОК 04 |
| | 3. Практическое занятие № 74. Друзья планеты Земля. Лексико-грамматический практикум. | 3 | 2 | |
| | Контроль и оценка результатов | | | |
| | 4. Практическое занятие № 75. Написание эссе «Острейшие экологические проблемы» | 3 | 2 | |
| | Практическая работа | | 6 | |
| Тема 3.3 Современные компьютерные технологии в промышленности | 1. Практическое занятие № 76. Я забыл свой пароль! Работа с тематическим словарем. Диалоги в парах. | 3 | 1 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, Л2, Л3, П6, П7, П10,П11,П13 ОК 02, ОК 04, ОК 09 |
| | 2. Практическое занятие № 77. Фразовые глаголы | 3 | 1 | |
| | 3. Практическое занятие № 78. Интернет, его история и роль в современном обществе. Работа с текстом. | 3 | 1 | |
| | 4. Практическое занятие № 79. Современные компьютерные технологии в промышленности. Работа с текстом. | 3 | 1 | |
| | Контроль и оценка результатов | | | |
| | 5. Практическое занятие № 80. Защита проекта. Компьютерные технологии в пищевой промышленности. | 3 | 2 | |
| | Практическая работа | | 5 | |
| Тема 3.4 Участие в отраслевых выставках | 1. Практическое занятие № 81. Национальные и международные выставки. Работа с текстом. | 3 | 1 | (л) личностные (р) регулятивные (п) познавательные (к) коммуникативные Л1, М1, П5, П8, П11,П13 ОК 02, ОК 04 |
| | 2. Практическое занятие № 82. .Международные отраслевые выставки. Работа с текстом. | 3 | 1 | |
| | 3. Практическое занятие № 83. Стоит ли участвовать в отраслевых выставках. Составление письменного рассказа. | 3 | 1 | |
| | Контроль и оценка результатов | | | |
| | 2.Дифференцированный зачет | 3 | 2 | |
| Всего: | | | 175 | |

[1] Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета английского языка.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы для хранения пособий;
- комплект учебно-методической документации;
- доска;
- комплект учебных таблиц и схем.

Технические средства обучения;

- компьютер или ноутбук с программным обеспечением;
- мультимедийные средства обучения.

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English. Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. М.: Академия, 2017. - 256 с.

Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык. Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. М.: Проспект, 2020.- 316 с.
2. Бальбекова Н.П. Учебно-методическое пособие для студентов по специальности «Повар, кондитер». Волгоград: ГАПОУ ВТЖТиК, 2017 г. - 63 с.
3. Бахурова Е. П. Английский без репетитора. М.; Издательство АСТ, 2015. - 254[2] с.
4. Бонк Н.А., Бонк И. А.Левина И.И. Английский шаг за шагом. М.; Эксмо, 2015. -96 с.
5. Восковская А.С., Карпова Т. А. Английский язык. Издательство 10-е. Ростов н/Д; Феникс,2011. - 376,(1) с.
6. Гаджиева М. Н. ЕГЭ: устная часть. Сборник текстов. М.; Билингва, 2018 . - 112 с.
7. Голицынский Ю. Б. Грамматика: сборник упражнений. СПб.: Каро, 2019. - 576 с.
8. Гуреев В.А. Английский язык. Грамматика. Учебник и практикум для СПО М.: Юрайт,2019. - 294 с.
9. Дроздова Т.Ю. Практическая грамматика английского языка. Учебное пособие. СПб.: Антология, 2014. - 400 с.
10. Дугин С.П. English: самоучитель английского языка. Издательство6-е, испр. Ростов н/Д; Феникс, 2015. - 379 с.
11. Кашинская Л.И. Как говорить и вести себя в Англии. М.; Издательство «Э», 2016.- 322 с.
12. Караванова Н.Б. 500 правил и упражнений для безошибочного использования английских артиклей. М.: Эксмо, 2016. - 192 с.
13. Карпова Т.А. Английский язык для колледжей: учебное пособие – 12-е изд., стер. – М.: Кнорус,2015. – 288 с.
14. Комаров А.Н. Учебник современного английского языка. М., 2009.- 544 с.

15. Петрова О.В., рецензент: к. Социол. Н., доцент. Сборник текстов для чтения и заданий по английскому языку для студентов, обучающихся по направлению подготовки “Технология продукции общественного питания”/ сост. Н.В. Козлова. Практикум.- Нижний Новгород. Нижегородский госуниверситет, 2016. - 34 с.
16. Логинова О.В. Английский язык для педагогических специальностей. М.; Кнорус, 2021. - 264 с.
17. Романова Л.И. Английский язык. Письмо. М.: Айрис- пресс, 2010. - 146 с.
18. Старцева Э.А Английский язык. Грамматика. Учебное пособие. Издательство: Дашков и К, 2020. 96 с.

Электронные ресурсы:

1. Личные кабинеты наиболее активных педагогов на сайте «1сентября». URL: <https://my.1september.ru/> .
2. Обучающий сайт Livemocha. URL: <http://click.email.livemocha.com>.
3. Портал для студентов и преподавателей: грамматика, тесты, идиомы, сленг. URL: <http://www.eslcafe.com>.
4. Портал для изучающих английский язык. URL: <http://www.studv.ru>.
5. Ресурсы для изучения английского языка. URL: <http://www.englishonline.co.uk> .
6. Обучающий сайт Livemocha. URL: <http://click.email.livemocha.com>.
7. Сообщество «Открытый класс. URL: www.openclass.ru/.
8. Специализированный Англофорум. URL: www.angloforum.ru.
9. Форум «Аудирование». URL: www.angloforum.ru/forum/16 .
10. Форум «Лексика». URL: www.angloforum.ru/forum/6.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, а также ведение тематического словаря и грамматического справочника.

| Результаты обучения | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| Общие компетенции | |
| ОК 02 осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Практическая работа |
| ОК 04 работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Практическая работа |
| ОК 05 использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Практическая работа |
| Личностные | |
| сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; | Практическая работа |
| сформированность широкого представления о | Практическая работа, |

| | |
|---|--|
| достижения национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; | проект |
| осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; | Диалогическое высказывание, практическая работа, проект |
| готовность рассказать о своем окружении, рассуждение в рамках изученной тематики и проблематики | Практическая работа, монологическое высказывание, проект |
| Метапредметные | |
| умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; | Практическая работа, диалогическое высказывание, проект |
| владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; | Проект |
| умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; | Диалогическое высказывание, |
| умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства. | Монологическое высказывание, проект |
| Предметные | |
| в области говорения: | |
| способность относительно правильно воспроизводить звуки в соответствии с произносительными нормами английского языка; | Монологическое высказывание, диалогическое высказывание, практическая работа |
| готовность вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); | Диалогическое высказывание, практическая работа |
| готовность вести беседу о себе, своих планах; | Диалогическое высказывание, практическая работа |
| готовность участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета; | Диалогическое высказывание, практическая работа |
| готовность рассказать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; | Монологическое высказывание, практическая работа |
| готовность представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка. | Монологическое высказывание, практическая работа, защита проекта |
| в области аудирования: | |
| способность соотносить звучащий образ слова с графическим, записанным в транскрипции; | Практическая работа |
| способность относительно полно и точно понимать | Практическая работа |

| | |
|---|---------------------|
| высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения; | |
| способность понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения. | Практическая работа |
| в области чтения: | |
| способность читать иноязычный текст согласно основным правилам чтения; | Практическая работа |
| способность читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические (используя основные виды чтения: ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи. | Практическая работа |
| в области письменной речи: | |
| готовность записывать слова знаками фонетической транскрипции; | Практическая работа |
| готовность писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста. | Практическая работа |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД. 04 МАТЕМАТИКА

Балей, 2022г.

Программа разработана в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Составитель: Филиппова О.Н., преподаватель математики

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры начального общего образования и ПДО.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.
Зав. кафедрой Т.В. Редрова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 17 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки естественнонаучного профиля.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. N 44898, регистрационный № 4489, входящим в укрупнённую группу ТОП-50 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Математика является общеобразовательной учебной дисциплиной, из обязательной предметной области ФГОС среднего общего образования, для всех профессий среднего профессионального образования естественнонаучного профиля.

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

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

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

В программе учебный материал представлен в форме чередующегося развертывания основных содержательных линий:

- *алгебраическая линия*, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
- *теоретико-функциональная линия*, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
- *линия уравнений и неравенств*, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональными линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем;

формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

- *геометрическая линия*, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;
- *стохастическая линия*, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Развитие содержательных линий сопровождается совершенствованием интеллектуальных и речевых умений путем обогащения математического языка, развития логического мышления.

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 специалистов среднего звена (ППССЗ)

| | |
|--------|---|
| 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. |
| 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. |

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

- **личностных**:

- 1) сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- 2) понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- 3) развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- 4) овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- 5) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- 6) готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- 7) готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- 8) отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- метапредметных:

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

- предметных:

- 1) сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- 2) сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- 3) владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- 4) владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- 5) сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- 6) владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;
- 7) применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- 8) 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;
- 9) владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 257 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 257 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| Вид учебной работы | Количество часов |
|---|-------------------------|
| Объем образовательной программы | 257 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 54 |
| контрольные работы | 12 |
| Самостоятельная работа (всего): | - |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета, письменного экзамена | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Математика

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Виды учебных действий, направленных на формирование элементов ОК, достижение предметных, метапредметных, личностных результатов. |
|------------------------------------|--|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Введение | <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности</p> <p>2. Цели и задачи изучения математики в учреждениях начального и среднего профессионального образования</p> | <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> | <p></p> <p>2</p> <p>2</p> | <p>(Л) личностные;</p> <p>(Р) регулятивные;</p> <p>(П) познавательные;</p> <p>(К) коммуникативные</p> <p>ОК 01-05</p> |
| Раздел 1. Алгебра | | 52 | | |
| Тема 1.1. Развитие понятия о числе | <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Целые и рациональные числа</p> <p>2. Арифметические действия с обыкновенными дробями</p> <p>3. Арифметические действия с десятичными дробями</p> <p>4. Действия с дробями</p> <p>5. Понятие действительного числа</p> <p>6. Вычисления с действительными числами</p> <p>7. Приближённые вычисления</p> <p>8. Вычисления приближённых значений</p> <p>9. Понятие комплексного числа</p> <p>10. Действия с комплексными числами</p> <p>Практические занятия Защита творческой работы обучающихся по теме «Развитие понятия о числе»</p> | <p>14</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>3</p> | <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> | <p>(Л) личностные;</p> <p>(Р) регулятивные;</p> <p>(П) познавательные;</p> <p>(К) коммуникативные</p> <p>ОК 01-05</p> |

| | | | | |
|---|--|-----------|---|--|
| | Контрольная работа | 1 | 3 | |
| Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы | Содержание учебного материала | 38 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1 Повторение понятия степени числа с натуральным показателем | 2 | 2 | |
| | 2 Корень n-ой степени | 2 | 2 | |
| | 3 Свойства радикалов | 2 | 2 | |
| | 4 Сравнение степеней | 2 | 2 | |
| | 5 Понятие степени с произвольным действительным показателем | 2 | 2 | |
| | 6 Сравнение степеней | 2 | 2 | |
| | 7 Преобразование выражений, содержащих радикалы и степени | 2 | 2 | |
| | 8 Логарифмы. Основное логарифмическое тождество | 2 | 2 | |
| | 9 Свойства логарифмов | 2 | 2 | |
| | 10 Десятичные и натуральные логарифмы | 2 | 2 | |
| | 11 Вычисления с логарифмами | 2 | 2 | |
| | 12 Сравнения логарифмов | 2 | 2 | |
| | 13 Логарифмирование и потенцирование | 2 | 2 | |
| | 14 Показательная функция, её свойства и график | 2 | 2 | |
| | 15 Показательные уравнения | 2 | 2 | |
| | 16 Логарифмическая функция, её свойства и график | 2 | 2 | |
| | 17 Логарифмические уравнения и неравенства | 2 | 2 | |
| | Практическая работа Действия со степенями и корнями Вычисление логарифмов | 3 | 3 | |
| | Контрольная работа | 1 | 3 | |
| Раздел 2. Стереометрия | | 58 | | |
| Тема 2.1. Прямые плоскости в пространстве | Содержание учебного материала | 29 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. Введение. Основные понятия стереометрии | 2 | 2 | |
| | 2. Способы задания плоскости. Аксиомы и их следствия | 2 | 2 | |
| | 3. Взаимное расположение прямых в пространстве | 2 | 2 | |
| | 4. Взаимное расположение прямой и плоскости. Параллельность прямой и плоскости | 2 | 2 | |

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|---|-----------|---|--|
| | 5. | Параллельность плоскостей | | 2 | |
| | 6. | Углы между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых | | 2 | |
| | 7. | Перпендикулярность прямой и плоскости | | 2 | |
| | 8. | Перпендикуляр и наклонная. Ортогональная проекция. Угол между прямой и плоскостью | | 2 | |
| | 9. | Теорема о трёх перпендикулярах | 2 | 2 | |
| | 10. | Перпендикулярные плоскости | 2 | 2 | |
| | 11. | Расстояние в пространстве | 1 | 2 | |
| | 12. | Параллельное проектирование | | 2 | |
| | 13. | Изображение пространственных фигур | 1 | 2 | |
| | 14. | Построение сечений | 1 | 2 | |
| | Практическая работа Построение взаимного расположения основных фигур пространства Решение задач | | 8 | 3 | |
| Тема 2.2. Элементы комбинаторики | Содержание учебного материала | | 12 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | Комбинаторика конструкции. Правила комбинаторики | 1 | 2 | |
| | 2. | Размещения. | 1 | 2 | |
| | 3. | Перестановки | 1 | 2 | |
| | 4. | Сочетания | 1 | 2 | |
| | 5. | Бином Ньютона | 1 | 2 | |
| | Практическая работа Вычисление бинома Ньютона Решение комбинаторных задач | | 7 | 3 | |
| Тема 2.3. Координаты и векторы | Содержание учебного материала | | 17 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | Введение. Повторение векторного исчисления на плоскости | 1 | 2 | |
| | 2. | Декартовы координаты в пространстве. | 1 | 2 | |
| | 3. | Векторы. Основные свойства векторных величин | 1 | 2 | |
| | 4. | Правила изображения векторов | 1 | 2 | |
| | 5. | Координаты вектора | 1 | 2 | |
| | 6. | Действия над векторами | 1 | 2 | |
| | 7. | Действия над векторами в координатах | 1 | 2 | |
| 8. | Скалярное произведение векторов | 1 | 2 | | |

| | | | | | |
|---|--|---|-----------|---|--|
| | 9. | Векторное уравнение прямой | 1 | 2 | |
| | 10. | Векторное уравнение плоскости | 1 | 2 | |
| | 11. | Проверка перпендикулярности прямых и плоскостей с использованием координат и векторов | 1 | 2 | |
| | 12. | Теорема о двух перпендикулярах | 1 | 2 | |
| | 13. | Признаки перпендикулярности прямых и плоскостей | 1 | 2 | |
| | 14. | Обобщающий урок по теме «Координаты и векторы» | 1 | 2 | |
| | Практическая работа Построение взаимного расположения прямых и векторов Решение задач | | 2 | 3 | |
| | Контрольная работа | | 1 | 3 | |
| Раздел 3. Тригонометрия (2 курс) | | | 36 | | |
| Тема 3.1. Основы тригонометрии | Содержание учебного материала | | 8 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | Историческое введение и связь с геометрией. Числовая окружность | 1 | 2 | |
| | 2. | Числовая окружность на координатной плоскости | 1 | 2 | |
| | 3. | Определение синуса и косинуса | 1 | 2 | |
| | 4. | Определение тангенса и котангенса | 1 | 2 | |
| | 5. | Тригонометрические функции числового аргумента | 1 | 2 | |
| | 6. | Тригонометрические функции углового аргумента | 1 | 2 | |
| | Практическая работа Построение углов на единичной окружности | | 2 | 3 | |
| Тема 3.2. Тригонометриче ские формулы | Содержание учебного материала | | 28 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | Формулы приведения | 1 | 2 | |
| | 2. | Формулы сложения | 1 | 2 | |
| | 3. | Формулы удвоения | 1 | 2 | |
| | 4. | Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение | 1 | 2 | |
| | 5. | Арксинус, арккосинус | 1 | 2 | |
| | 6. | Приемы решения уравнения $\cos t = a$, $\sin t = a$ | 1 | 2 | |
| | 7. | Арктангенс, арккотангенс | 1 | 2 | |
| | 8. | Приемы решения уравнений $\operatorname{tg} t = a$, $\operatorname{ctg} t = a$ | 1 | 2 | |
| | 9. | Простейшие тригонометрические уравнения | 1 | 2 | |
| 10. | Сведение тригонометрических уравнений к алгебраическим и понижение степени | 1 | 2 | | |

| | | | | | |
|---|---|--|-----------|---|--|
| | 11. | Приемы решения однородных тригонометрических уравнений | 1 | 2 | |
| | 12. | Введение вспомогательного угла | 1 | 2 | |
| | 13. | Простейшие тригонометрические неравенства и приемы их решения | 1 | 2 | |
| | Практическая работа Решение тригонометрических уравнений разложением на множители Решение тригонометрических уравнений на основе сведения тригонометрических уравнений к алгебраическим и понижение степени Решение тригонометрических уравнений с применением введения вспомогательного угла | | 13 | 3 | |
| | Контрольная работа | | 2 | 3 | |
| Раздел 4. Функции и графики | | | 16 | | |
| Тема 4.1. Функции и графики | Содержание учебного материала | | 9 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | Введение. История. Переменные. Простейшие зависимости. Функция и её график | 1 | 2 | |
| | 2. | Числовая функция | 1 | 2 | |
| | 3. | Преобразование графиков | 1 | 2 | |
| | 4. | Четность, нечетность, периодичность | 1 | 2 | |
| | 5. | Возрастание и убывание функции. Экстремумы | 1 | 2 | |
| | 6. | Исследование функций. Построение графиков | 1 | 2 | |
| | 7. | Схема исследования функции | 1 | 2 | |
| | 8. | Чтение графиков | 1 | 2 | |
| | | | | | |
| | Контрольная работа | | 1 | 3 | |
| Тема 4.2. Тригонометрические функции и графики | Содержание учебного материала | | 7 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | Тригонометрические функции. Введение | 1 | 2 | |
| | 2. | Основные свойства синуса и косинуса | 1 | 2 | |
| | 3. | Графики синуса и косинуса | 1 | 2 | |
| | 4. | Основные свойства тангенса и котангенса и их графики | 1 | 2 | |
| | 5. | Обратные тригонометрические функции | 1 | 2 | |
| | Практическая работа Преобразование графиков | | 2 | 3 | |
| Раздел 5. Геометрия и архитектура | | | 25 | | |
| Тема 5.1. | Содержание учебного материала | | 14 | | |

| | | | | | |
|---|--|--|-----------|---|--|
| Общая характеристика многогранников | 1. | Геометрия и архитектура. Платоновы и архимедовы тела | 1 | 2 | (Л) личные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 2. | Призма. Виды призм | 1 | 2 | |
| | 3. | Сечение призмы плоскостью | 1 | 2 | |
| | 4. | Пирамида. Правильная пирамида | 1 | 2 | |
| | 5. | Сечение пирамиды плоскостью | 1 | 2 | |
| | 6. | Усеченная пирамида | 1 | 2 | |
| | 7. | Сечение усеченной пирамиды плоскостью | 1 | 2 | |
| | 8. | Правильные многогранники | 1 | 2 | |
| | Практическая работа Сечение фигур | | 5 | 3 | |
| | Контрольная работа | | 1 | 3 | |
| Тема 5.2. Общая характеристика круглых тел (тел вращения) | Содержание учебного материала | | 11 | | (Л) личные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | Цилиндр. Сечение цилиндра | 3 | 2 | |
| | 2. | Конус. Усеченный конус | 3 | 2 | |
| | 3. | Шар. Сечение шара | 2 | 2 | |
| | 4. | Касательная плоскость к шару | 2 | 2 | |
| Контрольная работа | | 1 | 3 | | |
| Раздел 6. Начала математического анализа | | | 46 | | |
| Тема 6.1. Предел последовательности и функции | Содержание учебного материала | | 12 | | (Л) личные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | Введение (история) | 1 | 2 | |
| | 2. | Последовательности и их пределы | 1 | 2 | |
| | 3. | Задание числовой последовательности | 2 | 2 | |
| | 4. | Предел последовательности | 1 | 2 | |
| | 5. | Вычисление пределов | 1 | 2 | |
| | 6. | Бесконечно убывающая геометрическая последовательность | 2 | 2 | |
| | 7. | Предел функции на бесконечность | 1 | 2 | |
| | 8. | Предел функции в точке | 1 | 2 | |
| 9. | Приращение аргумента и функции | 2 | 2 | | |
| Тема 6.2. Нахождение производных функций | Содержание учебного материала | | 16 | | |
| | 1. | Определение производной. Вычисление производных | 1 | 2 | |
| | 2. | Механический и геометрический смысл производной | 1 | 2 | |
| | 3. | Формулы дифференцирования | 1 | 2 | |
| | 4. | Правила дифференцирования | 1 | 2 | |

| | | | | | |
|---|---|--|-----------|---|--|
| | 5. | Приемы решения примеров на нахождение производных | 1 | 2 | |
| | 6. | Производные элементарных функций | 1 | 2 | |
| | 7. | Уравнение касательной | 1 | 2 | |
| | Практическая работа Вычисление производных | | 9 | 3 | |
| Тема 6.3. Исследование функций с помощью производной | Содержание учебного материала | | 8 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | Исследование функций с помощью производной | 2 | 2 | |
| | 2. | Построение графика функции | 2 | 2 | |
| | | 3 курс | | | |
| | 3. | Наибольшее и наименьшее значение | 2 | 2 | |
| | 4. | Понятие непрерывности | 2 | 2 | |
| Тема 6.4. Интеграл и его применение. | Содержание учебного материала | | 10 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | Первообразная. Геометрический смысл интеграла | 2 | 2 | |
| | 2. | Свойства первообразной | 2 | 2 | |
| | 3. | Приемы решения примеров на свойства первообразной | 2 | 2 | |
| | 4. | Теорема Ньютона-Лейбница. Вычисление площади криволинейной трапеции | 1 | 2 | |
| | 5. | Приемы решения примеров по подтеме Вычисление площади криволинейной трапеции | 1 | 2 | |
| | Контрольная работа | | 2 | 3 | |
| Раздел 7. Измерения в геометрии | | | 22 | | |
| Тема 7.1. Измерения в геометрии | Содержание учебного материала | | 2 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | История развития геометрических измерений | 2 | | |
| | 2. | Понятие площади и объёма | | 2 | |
| | 3. | Свойства площади и объёма | | | |
| Тема 7.2. Измерения многогранников | Содержание учебного материала | | 8 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | Объём призмы | 2 | | |
| | 2. | Приемы решения задач на определение объема призм | 2 | | |
| | 3. | Объём пирамиды | 2 | | |
| | 4. | Приемы решения задач на определение объема пирамид | 2 | | |
| Тема 7.3. Измерения тел вращения | Содержание учебного материала | | 12 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | 1. | Объём цилиндра. Приемы решения задач на определение объёма цилиндра | 2 | | |

| | | | |
|----|---|------------|---|
| 2. | Объём конуса. Приемы решения задач на определение объёма конуса | | |
| 3. | Объём шара и его частей. Приемы решения задач на определение объёма шара и его частей | | 2 |
| 4. | Вычисление площади поверхности цилиндра, конуса | 2 | |
| 5. | Вычисление площади поверхности шара и его частей | | |
| | Контрольная работа | 2 | 3 |
| | Всего | 237 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика»:

Оборудование учебного кабинета:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Башмаков М. И. Математика. Алгебра и начала математического анализа, геометрия. М.: Академия, 2017.
2. Дорофеева А.В. Математика. Сборник задач: учебно-практическое пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2019.- 176с.

Дополнительные источники:

1. Фёдорова Н. Е. Алгебра и начала математического анализа. Методические рекомендации. 10-11 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций. М.: Просвещение, 2017.
2. Шабунин М. И., Ткачёва М. В., Фёдорова Н. Е. Алгебра и начала математического анализа. Дидактические материалы к учебнику Алимova Ш. А. М.: Просвещение, 2018.
3. Мерзляк А. Г. Математика: алгебра и начала анализа и геометрия, уровень стандарта : учеб, для 10 кл. заведений общего среднего образования с обучением на рус. яз.: [пер. с укр.] / А. Г. Мерзляк, Д. А. Номировский, В. Б. Полонский, М. С. Якир. — Х.: Гимназия, 2018.
4. Колмогоров А.Н., Абрамов А.М. и др. Алгебра и начала анализа 10-11 кл.: учебное пособие для общеобразовательных организаций. М.: Просвещение, 2018.

Интернет источники:

1. Атанасян Учебник. Геометрия 10-11 класс. Режим доступа: https://vpr-klass.com/uchebniki/matematika/atanasyan_10-11kl.html
2. Тестовые задания по математике. Режим доступа: <https://infourok.ru/material.html?mid=10638>
3. Мордкович Учебник Алгебра и начала математического анализа. Режим доступа: https://vpr-klass.com/uchebniki/matematika/10-11_klass_mordkovich/10-11_klass_mordkovich_zadachnik_chitat'_onlajn.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИКА

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

| Результаты обучения | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| <p>В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины:</p> <p>сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;</p> <p>сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;</p> <p>владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>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;</p> <p>сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.</p> | <p><u>Формы контроля обучения:</u></p> <p>– <i>практические работы, контрольные работы, тестовые задания, устные ответы, подготовка и защита проектов, исследовательских работ, поиск и обработка информации, выполнение практических и индивидуальных заданий</i></p> <p><u>Формы оценки результативности обучения:</u></p> <p>- <i>традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</i></p> |

| Результаты (личностные и метапредметные) | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|
| Л1 сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики; ОК03 планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| Л2 понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| Л3 развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; ОК02 осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| Л4 овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной подготовки; ОК01 выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| Л5 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; | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| Л6 готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; ОК01 выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| Л7 готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в |

| | |
|---|--|
| <p>образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; ОК04 работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>процессе освоения образовательной программы</p> |
| <p>Л8 отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> |
| <p>М1 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>Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты проектных работ</p> |
| <p>М2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; ОК05 осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> |
| <p>М3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> | <p>Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников. Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях</p> |
| <p>М4 владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> |
| <p>М5 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>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> |

| | |
|--|---|
| <p>М6 целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;</p> <p>ОК02 осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> |
|--|---|

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД. 05 История

Программа предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования, примерной программы учебной дисциплины «История» автора Артемова В. В., рекомендованной ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России.

Составитель:

Нестерова Марина Георгиевна, преподаватель социально-гуманитарных дисциплин

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-------------------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 30 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 31 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки естественнонаучного профиля.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. N 44898, регистрационный № 4489, входящим в укрупнённую группу ТОП-50 43.00.00 Сервис и туризм.

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

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

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

Содержание учебной дисциплины «История» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории».

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

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;
- направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;
- внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;
- акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;
- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные во-

просы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

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

- эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;
- процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;
- образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;
- социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;
- эволюция международных отношений;
- развитие культуры разных стран и народов.

Содержание учебной дисциплины «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины:

| | |
|--------|--|
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |

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

• **личностных:**

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

• **метапредметных:**

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

• **предметных:**

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **140** ч.

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся **140** ч.

Практические занятия **14 часов**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Объем образовательной программы | 140 |
| в том числе: | |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 14 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | 0 |
| контрольная работа | - |
| Самостоятельная работа | - |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта | |

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Кол-во часов | Уровень | Виды учебных действий, направленных на достижение предметных, метапредметных, личностных результатов ОК |
|--|--|---------------------------------------|---------|---|
| Введение | Содержание учебного материала: Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Периодизация всемирной истории. История России – часть всемирной истории. | 2 | 1 | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 5. |
| Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества. | | 3 | | Л) личностные (Р) регулятивные |
| Тема 1.1. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. | Содержание учебного материала: Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. | 1 | 2 | (П) познавательные (К) коммуникативные |
| | Практическое занятие №1: Археологические памятники палеолита на территории России и Забайкалья. | 1 | 3 | ОК 2,4,5,9 |
| Тема 1.2 Неолитическая революция и ее последствия. | Содержание учебного материала: Понятие «неолитическая революция». Последствия неолитической революции. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Возникновение элементов государственности. | 1 | 2 | |
| | Раздел 2. Цивилизации Древнего мира | | 5 | |
| Тема 2.1. Древнейшие государства. | Содержание учебного материала: Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира – древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. | 1 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные |
| | Тема 2.2. Великие | Содержание учебного материала: | 1 | 2 |

| | | | | |
|--|--|-----------|----------|--|
| державы Древнего Востока. | Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Последствия появления великих держав. | | | (К)коммуникативные ОК 2,4,5,9 |
| Тема 2.3. Древняя Греция. | Содержание учебного материала: Особенности географического положения и природы Греции. Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя Характерные черты полиса. | 1 | 2 | |
| Тема 2.4. Древний Рим. | Содержание учебного материала: Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Борьба с Карфагеном. Превращение Римской республики в мировую державу .Великое переселение народов и падение Западной Римской империи. | 1 | 2 | |
| Тема 2.5.Культура и религия Древнего мира. | Содержание учебного материала: Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока .Монотеизм. Иудаизм. Буддизм – древнейшая мировая религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. | 1 | 1 | |
| Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века. | | 10 | | |
| Тема 3.1. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе. | Содержание учебного материала: Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. | 1 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 2,4,5,9 |
| Тема 3.2. Возникновение ислама. Арабские завоевания. | Содержание учебного материала: Арабы. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. Распад халифата. Культура исламского мира. | 1 | 2 | |
| Тема 3.3. Византийская империя. | Содержание учебного материала: Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Принятие христианства славянскими народами. Культура Византии. Влияние Византии на государственность и культуру России. | 1 | 2 | |
| Тема 3.4. Восток в Средние века. | Содержание учебного материала: Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административно-бюрократическая система. Империи Суй, Тан. Монголы. Чингисхан. Монгольские завоевания, управление державой. Распад Монгольской империи. | 1 | 2 | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| Тема 3.5. Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. | Содержание учебного материала: | | |
| | Королевство франков. Военная реформа Карла Мартела и ее значение. Франкские короли и римские папы. Карл Великий, его завоевания и его держава. Причины и последствия феодалной раздробленности. | 1 | 2 |
| Тема 3.6. Основные черты западноевропейского феодализма. | Содержание учебного материала: | | |
| | Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодальное землевладение, вассально-ленные отношения. Причины возникновения феодализма. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодальный замок. Рыцари, рыцарская культура. | 1 | 2 |
| Тема 3.7. Средневековый западноевропейский город. | Содержание учебного материала: | | |
| | Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Городские республики. Ремесленники и цехи. Социальные движения. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов. | 1 | 2 |
| Тема 3.8. Католическая Средние века. Крестовые походы. церковь в Средние века. Крестовые походы. | Содержание учебного материала: | | |
| | Церковная организация в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. | 1 | 2 |
| Тема 3.9. Зарождение централизованных государств в Европе. | Содержание учебного материала: | | |
| | Англия и Франция в Средние века. Держава Плантагенетов. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). | 1 | 2 |
| Тема 3.10. Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса. | Содержание учебного материала: | | |
| | Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура (стили, творцы, памятники искусства)..Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). | 1 | 2 |

| | | | | |
|--|---|-----------|----------|--|
| Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству | | 12 | | |
| Тема 4.1. Образование Древнерусского государства. | Содержание учебного материала: | | | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 2,4,5,6,9 |
| | Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами. | 1 | 2 | |
| Тема 4.2. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Первые русские князья и их деятельность: военные походы и реформы. Право в Древней Руси. Ярослав Мудрый. Церковь в период объединения Руси | 1 | 2 | |
| Тема 4.3. Крещение Руси: причины, основные события, значение. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Начало правления князя Владимира Святославича. Организация защиты Руси от кочевников. | 1 | 2 | |
| Тема 4.4. Крещение Руси и его значение. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности. | 1 | 2 | |
| Тема 4.5. Общество Древней Руси. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Земельные отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусские города, развитие ремесел и торговли. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи. | 1 | 2 | |
| Тема 4.6. Раздробленность на Руси. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Политическая раздробленность: причины и последствия Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. | 1 | 2 | |
| Тема 4.7. Древнерусская культура. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (слово, житие, поучение, хождение). Былинный эпос. Живопись (мозаики, фрески). Иконы. Декоративно-прикладное искусство. Развитие местных художественных школ. | 1 | 3 | |
| Тема 4.8. Деревянное и каменное | Содержание учебного материала: Деревянное и каменное зодчество. | 1 | 2 | |

| | | | | |
|--|--|----------|---|--|
| зодчество | | | | |
| Тема 4.9. Монгольское завоевание и его последствия. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества. | 1 | 3 | |
| Тема 4.10. Начало возвышения Москвы. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. <i>Московские князья и их политика</i> . Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение. | 1 | 2 | |
| Тема 4. 11. Образование единого Русского государства. | Содержание учебного материала: | | | |
| | 1. Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV в., ее итоги. 2. Автокефалия Русской православной церкви. | 1 | 2 | |
| Тема 4.12. Образование единого Русского государства и его значение. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией. | 1 | 2 | |
| Раздел 5. Россия в XVI – XVII в.в.: от великого княжества к царству | | 6 | | |
| Тема 5.1.Россия в правление Ивана Грозного. | Содержание учебного материала: | | | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 2,4,5,6,9 |
| | Россия в период боярского правления. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х гг. и их значение. Становление приказной системы. Укрепление армии. Стоглавый собор. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. | 1 | 2 | |
| Тема 5.2. Опричнина, споры о ее смысле. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Понятие. Причины. Высказывания историков о сущности опричнины. | 1 | 2 | |
| Тема 5. 3. Смутное | Содержание учебного материала: | | | |

| | | | | |
|--|---|----------|----------|---|
| время начала XVII в. | Царствование Б. Годунова Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Годунова Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К. Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых. | 1 | 2 | |
| Тема 5.4. Экономическое и социальное развитие России в XVII в. Народные движения. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Экономические последствия Смуты .Восстановление хозяйства. Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII в.: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С.Т. Разина. | 1 | 2 | |
| Тема 5.5. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII в. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Власть и церковь .Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII в. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. Отношения России с Крымским ханством и Османской империей. | 1 | 2 | |
| Тема 5.6. Культура Руси конца XIII — XVII в.в | Содержание учебного материала: | | | |
| | Культура XIII—XVв.в. Летописание. Важнейшие памятники литературы (памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения).Развитие зодчества(Московский Кремль, монастырские комплексы-крепости). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI в. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII в. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков). | 1 | 2 | |
| Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI – XVIII в.в. | | 7 | | |
| Тема 6.1. Экономическое развитие и перемены в | Содержание учебного материала: | | | |
| | Новые формы организации производства. Накопление капитала. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия науке, | 1 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные |

| | | | | |
|--|--|---|---|----------------------------------|
| западноевропейском обществе. | усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. Революции в кораблестроении и военном деле. Совершенствование огнестрельного оружия. Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия. | | | (К)коммуникативные ОК 2,4,5,9 |
| Тема 6.2. Великие географические открытия. Образования колониальных империй. | Содержание учебного материала: Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. Испанские и португальские колонии в Америке. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий. | 1 | 2 | |
| Тема 6.3. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. | Содержание учебного материала: Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. | 1 | 2 | |
| Тема 6. 4. Реформация и контрреформация. | Содержание учебного материала: Понятие «протестантизм». Церковь накануне Реформации. Гуманистическая критика церкви. Мартин Лютер. Реформация в Германии, лютеранство. Религиозные войны. | 1 | 2 | |
| Тема 6. 5. Становление абсолютизма в европейских странах. | Содержание учебного материал: Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Франция при кардинале Ришелье. Фронда. Людовик XIV– «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII – XVIII вв. Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I. | 1 | 2 | |
| Тема 6. 6. Англия в XVII – XVIII в.в. | Содержание учебного материала: Причины и начало революции в Англии. Демократические течения в революции. Провозглашение республики. Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII в. Колониальные проблемы. | 1 | 2 | |
| Тема 6.7. Страны Востока в XVI – XVIII в.в. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. | Содержание учебного материала: Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. Внутренний строй Османской империи и причины ее упадка. Маньчжурское завоевание Китая. Империя Цин и ее особенности. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и | 1 | 2 | |

| | | | | |
|--|---|----------|----------|--|
| | местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки, ввоз африканских рабов Английские колонии в Северной Америке: социально-экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия. | | | |
| Тема 6. 8. Международные отношения в XVII—XVIII в.в. Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII в.в. Эпоха просвещения. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. | 1 | 2 | |
| Тема 6.7. Война за независимость и образование США Французская революция конца XVIII в. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Начало освободительного движения. Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах. Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII в. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституционалисты, жирондисты и якобинцы. | 1 | 2 | |
| Раздел 7. Россия в конце XVII – XVIII в.в.: от царства к империи | | 8 | | |
| Тема 7.1. Россия в эпоху петровских преобразований. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. .Начало царствования Петра I. Стрелецкое восстание. Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. Прутский и Каспийский походы. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. | 2 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 2,4,5,6,9 |
| | Практическое занятие №2 Итоги и цена преобразований Петра Великого. | | | |
| Причины, итоги, оценка реформ. Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. | 1 | 3 | | |
| Тема 7. 2. Экономическое и социальное развитие в XVIII в. Народные | Содержание учебного материала: | | | |
| | Развитие промышленности и торговли во второй четверти–конце XVIII в. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их | 1 | 2 | |

| | | | | |
|---|--|----------|----------|--|
| движения. | положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение. | | | |
| Тема 7.3. Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII в. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Русско-турецкая война 1735 – 1739 гг. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. Уложенная комиссия. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. | 1 | 2 | |
| Тема 7.4. Присоединение и освоение Крыма и Новороссии. | Содержание учебного материала: | 1 | 2 | |
| | Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцев, А. В. Суворов, Ф. Ф. Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф. Ф. Ушакова. | | | |
| Тема 7.5. Русская культура XVIII в. | Содержание учебного материала: | 1 | 2 | |
| | Литература и искусство. Архитектура и изобразительное искусство (Д. Трезини, В. В. Растрелли, И. Н. Никитин). Культура и быт России во второй половине XVIII в. Становление отечественной науки; М. В. Ломоносов. Исследовательские экспедиции. Историческая наука (В. Н. Татищев). | | | |
| Тема 7.6. Нововведения в культуре петровских времен. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович. И. Т. Посошков) Достижения архитектуры и изобразительного искусства. Барокко и классицизм в России. Быт и нравы, повседневная жизнь различных слоев общества. | 1 | 2 | |
| Раздел 8. Становление индустриальной державы. | | 4 | | |
| Тема 8.1. Промышленный переворот и его последствия. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. | 1 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные |
| Тема 8.2. Международные отношения. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его причины | 1 | 2 | ые ОК 2,4,5,9 |

| | | | | |
|---|--|----|---|--|
| | Крымская (Восточная) война и ее последствия. | | | |
| Тема 8.3 Политическое развитие стран Европы и Америки. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII – первой половине XIX в. Истоки конфликта Север–Юг. Президент А. Линкольн. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. | 1 | 2 | |
| Тема 8.4. Развитие западноевропейской культуры. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. Революция в физике. Автомобили и воздухоплавание. | 1 | 2 | |
| Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. | | 2 | | |
| Тема 9.1. Колониальная экспансия европейских стран. Индия. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Индия под властью британской короны. Восстание сипаев и реформы в управлении Индии. | 1 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные |
| Тема 9.2. Китай и Япония. | Содержание учебного материала. Начало превращения Китая в зависимую страну. Опиумные войны. Восстание тайпинов, его особенности и последствия. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. | 1 | 2 | |
| Раздел 10. Российская империя в XIX веке | | 15 | | |
| Тема 10.1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX в | Содержание занятия: | | | |
| | Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. Отечественная война 1812 г. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М. И. Кутузов, П. И. Багратион, Н. Н. Раевский, Д. В. Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 г. Участие сибирских полков в Отечественной войне 1812 года. Изменение внутривнутриполитического курса Александра I в 1816—1825 гг. Аракчеевщина. Военные поселения. | 1 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 2,4,5,6,9 |
| | Практическое занятие №3. Отечественная война 1812 г. | | | |
| Причины, основные события Отечественной войны 1812 года. Полководческий талант М.И. Кутузова. Всплеск патриотического подъема в России при борьбе с Наполеоном. | 2 | 3 | | |
| Тема 10.2. Движение декабристов. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. | 1 | 2 | |

| | | | |
|---|---|----------|----------|
| | Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 г.) и на юге, их итоги. | | |
| Тема 10.3. Движение декабристов. Декабристы и Сибирь. | Значение движения декабристов. Декабристы в Сибири и Забайкалье. | 1 | 2 |
| Тема 10.4. Внутренняя политика Николая I. | Содержание учебного материала: | | |
| | Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX в. | 1 | 2 |
| Тема 10.5. Общественное движение во второй четверти XIX в. | Содержание учебного материала: | | |
| четверти XIX в. | Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др. | 1 | 2 |
| Тема 10.6. Внешняя политика России во второй четверти XIX в. | Содержание учебного материала: | | |
| | Россия и революционные события 1830-1831 и 1848-1849 гг. в Европе. Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. | 1 | 2 |
| Тема 10.7. Героическая оборона Севастополя в 1854 – 1855 гг. и ее герои. | Севастополь – город Мужества и Славы. Подвиг севастопольцев. Руководители обороны Севастополя | 1 | 2 |
| Тема 10.8. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х гг. XIX в. Контрреформы. | Содержание учебного материала: | | |
| | Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Планы и проекты переустройства России. Подготовка крестьянской реформы. Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия. | 2 | 2 |
| Тема 10.9. Общественное движение во второй половине XIX в. | Содержание учебного материала: | | |
| половине XIX в. | Общественное движение в России в последней трети XIX в. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Распространение марксизма и зарождение российской | 1 | 2 |

| | | | | |
|--|--|-----------|---|--|
| | социал-демократии. Начало рабочего движения. | | | |
| Тема 10.10. Экономическое развитие во второй половине XIX в. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н. Х. Бунге, С. Ю. Витте). Разработка рабочего законодательства. | 1 | 2 | |
| Тема 10.11. Внешняя политика России во второй половине XIX в. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Европейская политика. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX в. | 1 | 2 | |
| Тема 10.12. Русская культура XIX в. Золотой век русской литературы. | Практическое занятие №4: Русская культура XIX в. Золотой век русской литературы. | | | |
| | 1. Место русской культуры в мировой культуре XIX в. | 1 | 3 | |
| Раздел 11. От Новой истории к Новейшей. | | 15 | | |
| Тема 11.1. Мир в начале XX в. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. .Влияние достижений научно-технического прогресса. | 1 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 2,4,5,6,9 |
| Тема 11.2. Пробуждение Азии на начало XX в. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Колонии, зависимые страны и метрополии. Начало антиколониальной борьбы. | 1 | 2 | |
| Тема 11.3. Россия на рубеже XIX—XX в.в | Содержание учебного материала: | | | |
| | Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Аграрный вопрос. Император Николай II, его политические воззрения. Русско-японская война 1904—1905 гг.: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир. | 1 | 2 | |
| Тема 11.4. Революция 1905—1907 г.г. в России. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 г. Московское восстание. Революционные события в Чите. Спад революции. | 1 | 2 | |
| Тема 11. 5. Россия в период столыпинских реформ. | Содержание учебного материала: | | | |
| | П.А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, её главные цели и комплексный характер. П.А. Столыпин и III Государственная | 1 | 2 | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | дума. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, её влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Другие реформы и их проекты. | | |
| | Практическое занятие №5: Россия в период столыпинских реформ. | | |
| | Цели, задачи, итоги реформы. Основное содержание и этапы реализации столыпинской аграрной реформы. Влияние реформы на экономическое и социальное развитие России. | 1 | 2 |
| Тема 11.6. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 г.г. | Содержание учебного материала: | | |
| | Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий(август – декабрь 1914 г.). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915 – 1917 гг. Брусиловский прорыв и его значение. Вступление в войну США и выход из неё России. Боевые действия в 1918 г. Поражение Германии и ее союзников. Участие Забайкальских казаков в Первой мировой войне. | 1 | 2 |
| | Практическое занятие №6: Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 г.г. | 1 | 3 |
| | Причины, цели, повод к войне. Основные военные события, их характеристика. Итоги Первой мировой войны. | | |
| Тема 11.7. Первая мировая война и общество. | Практическое занятие №7: Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне. | 1 | 3 |
| | Роль России в Первой мировой войне. Брусиловский прорыв. Участие Забайкальских полков в первой мировой войне. Выход из войны России. | | |
| | Содержание учебного материала: | | |
| | Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолётов, отравляющих газов. | 1 | 2 |
| Тема 11.8. Февральская революция в России. | Практическое занятие №8: Первая мировая война и общество. | | |
| | Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны. | 1 | 3 |
| | Патриотический подъём начала войны. Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения. | | |
| | Содержание учебного материала: | | |
| | Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии | 1 | 2 |

| | | | | |
|--|---|-----------|----------|--|
| От Февраля к Октябрю. | как начало Великой российской революции. Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах. | | | |
| Тема 11.9. Октябрьская революция в России и ее последствия. | Содержание учебного материала: События 24– 25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 г. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. | 1 | 2 | |
| Тема 11.10. Гражданская война в России. | Содержание учебного материала: Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918 – 1920 гг. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Россия и Забайкалье в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны. | 2 | 2 | |
| Раздел 12. Между мировыми войнами. | | 11 | | |
| Тема 12.1. Европа и США. | Содержание учебного материала. Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. | 1 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 2,4,5,6,9 |
| Тема 12.2. Недемократические режимы. | Содержание учебного материала. Рост фашистских движений в Западной Европе. Захват фашистами власти в Италии. Режим Муссолини в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер – фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие | 1 | 2 | |

| | | | | |
|---|---|----------|----------|--|
| | черты и национальные особенности. | | | |
| Тема 12.3. Турция, Китай, Индия, Япония. | Содержание учебного материала. Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М. Кемалю. Великая национальная революция 1925 – 1927 гг. в Китае. Создание Компартии Китая. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, её переход к внешнеполитической экспансии. | 1 | 2 | |
| Тема 12.4. Международные отношения. | Содержание учебного материала. Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Агрессия Италии в Эфиопии. Вмешательство Германии и Италии в Гражданскую войну в Испании. Складывание союза агрессивных государств «Берлин – Рим – Токио». | 1 | 2 | |
| Тема 12.5. Культура в первой половине XX в. | Содержание учебного материала. Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. Рождения звукового кино. Нацизм и культура | 1 | 2 | |
| Тема 12.6. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР | Практическое занятие №9: Новая экономическая политика в Советской России. Сущность НЭПа. Итоги. Причины сворачивания НЭПа | 1 | 3 | |
| Тема 12.7. Индустриализация и коллективизация в СССР. | Содержание учебного материала: Советская модель модернизации. Обострение внутривластных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. | 1 | 2 | |

| | | | | |
|--|--|-----------|----------|--|
| Тема 12.8. Советская модель модернизации. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты. Советская модель модернизации в Забайкальском крае. | 1 | 2 | |
| Тема 12.9. Советское государство и общество в 20—30-е гг. XX в. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. .Культ вождя. И. В. Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Стахановское движение. Итоги развития СССР в 1930-е гг. Конституция СССР 1936 г. | 1 | 2 | |
| Тема 12.10. Советская культура в 20—30-е гг. XX в | Содержание учебного материала: | | | |
| | Развитие советской науки. Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории Идеологический контроль над духовной жизнью общества. | 1 | 2 | |
| Тема 12.11. «Культурная революция»: задачи и направления. | Практическое занятие №10:«Культурная революция»: задачи и направления. «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х гг. Идеологическая борьба среди деятелей культуры. | 1 | 3 | |
| Раздел 13. Вторая мировая война и Великая Отечественная война | | 17 | | |
| Тема 13.1. Накануне мировой войны. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Мир в конце 1930-х гг.: три центра силы. Нарастание угрозы войны. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Основные очаги напряженности накануне Второй мировой войны. Проблемы политики коллективной безопасности. Политика умиротворения в отношении агрессивных держав. Пакт о ненападении СССР с Германией. План «Барбаросса | 2 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 2,4,5,6,9 |
| | Практическое занятие №11: Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны. Подготовка к войне. | 1 | 3 | |

| | | | | |
|---|--|----------|----------|-----------------------------------|
| Тема 13. 2. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины. Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 г. – ноябрь 1942 г.). Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941 – 1945 гг. | 6 | 2 | |
| | Практическое занятие №12: Историческое значение Московской битвы. | | | |
| | Наступление немцев на Москву. Контрнаступление Красной Армии. Примеры мужества и стойкости советских людей. Историческое значение победы под Москвой. | 1 | 3 | |
| Тема 13. 3. Второй период Второй мировой войны. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Военные действия на советско-германском фронте в 1942 г. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 г. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Наш край в годы Великой Отечественной войны. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон. | 6 | 2 | |
| | Практическое занятие №13: Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны. | | | |
| | Начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны и Второй мировой войны. Историческое значение победы под Сталинградом. | 1 | 3 | |
| Раздел 14. Мир во второй половине XX – начале XXI в.в. | | 8 | | |
| Тема 14.1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». | Содержание учебного материала: | | | |
| | Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и её деятельность. | 1 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные |

| | | | | | |
|---|---------------------------------------|---|---|----------|---|
| Тема 14.2. Ведущие капиталистические страны. | Содержание учебного материала: | | | | (П)познавательные (К)коммуникативные (К)коммуникативные ОК 2,4,5,9 |
| | | Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Основные тенденции внутренней и внешней США. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. | 1 | 2 | |
| Тема 14.3 Страны Восточной Европы. | Содержание учебного материала: | | | | |
| | | Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Копирование опыта СССР. Создание и деятельность Совета экономической взаимопомощи(СЭВ). Перемены в странах Восточной Европы в конце XX в. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах. «Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX в. | 1 | 2 | |
| Тема 14.4. Крушение колониальной системы. | Содержание учебного материала: | | | | |
| | | Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнам, Индия, Индонезия). Деколонизация Африки. Освобождение Анголы и Мозамбика. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. «Социалистический» и «капиталистический» пути развития. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», её причины и последствия. | 1 | 2 | |
| Тема 14.5. Индия, Китай. | Пакистан, | Содержание учебного материала: | | | |
| | | | Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Причины противоречий между Индией и Пакистаном. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе. | 1 | 2 |

| | | | | |
|---|--|----|---|--|
| Тема 14.6 Страны Латинской Америки. | Содержание учебного материала: Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Национал-реформизм. Х. Перрон .Военные перевороты и военные диктатуры. Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С. Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. Президент Венесуэлы У. Чавес и его последователи в других странах. Строительство «социализма XXI в.». | 1 | 2 | |
| Тема 14.6. Международные отношения. | Содержание учебного материала: Международные конфликты и кризисы в 1950 – 1960-е гг. Борьба «сверхдержав» СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис – порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двух полярного мира и превращение США в единственную «сверхдержаву». Расширение НАТО на Восток. Войны США их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательство в события в Ливии, Сирии. Многополярный мир, его основные центры. | 1 | 2 | |
| Тема 14.7. Развитие культуры. | Содержание учебного материала: Крупнейшие научные открытия второй половины XX – начала XXI в. Освоение космоса. Новые черты культуры. Появление рок-музыки. Массовая культура. Индустрия развлечений. Постмодернизм – стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры. | 1 | 2 | |
| Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945 – 1991 г.г. | | 10 | | |
| Тема 15. 1. СССР в послевоенные годы. | Содержание учебного материала: Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Атомная монополия США и создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Голод 1946 г. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х гг. | 2 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 2,4,5,6,9 |
| Тема 15.2. СССР в 50-х — начале 60-х гг. XX в. | Содержание учебного материала: Перемены после смерти И.В. Сталина. Борьба за власть, победа Н. С. | 2 | 2 | |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| | Хрущёва. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. | | | |
| Тема 15.3. СССР во второй половине 60-х — начале 80-х г.г. XX в. | Содержание учебного материала: | | | |
| | Противоречия внутривластного курса Н. С. Хрущёва. Причины отставки Н. С. Хрущёва. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане. | 2 | 2 | |
| Тема 15.4. СССР в годы перестройки | Содержание учебного материала. | | | |
| | Предпосылки перемен. М.С. Горбачёв. Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Августовские события 1991 г. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР | 2 | 2 | |
| Тема 15.5. Развитие советской культуры (1945 – 1991 г.г.). | Содержание учебного материала. | | | |
| | Развитие культуры в послевоенные годы. Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни. Советская культура в середине 1960-х — середине 1980-х гг. Достижения и противоречия художественной культуры. Культура в годы перестройки. Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов. Острые темы в литературе, публицистике, в произведениях кинематографа. Развитие образования в СССР. Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования. Рост числа вузов и студентов. Успехи советской космонавтики (С. П. Королев, Ю. А. Гагарин). | 2 | 2 | |
| Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX – XXI в.в | | 5 | | |
| Тема 16.1. Формирование российской государственности. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Формирование российской государственности. Изменения в системе власти. Б.Н. Ельцин. Политический кризис осени 1993 г. Принятие Конституции России 1993 г. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. | 2 | 2 | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные |

| | | | | |
|--|--|-----|---|---------------------------------------|
| | <p>Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б. Н. Ельцина. Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества.. Новые государственные символы России Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI в. Роль государства в экономике. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е гг. Россия и Запад. Балканский кризис1999г. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI в. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом.</p> | | | (К)коммуникаивны е ОК 2,4,5,6,9 |
| | <p>Приоритетные национальные проекты и федеральные программы. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 г. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008г. Президентские выборы 2012 г. Разработка и реализация планов дальнейшего развития России.</p> | 1 | 2 | |
| | <p>Культура и духовная жизнь общества в конце XX – начале XXI в. Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества. Многообразии стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.</p> | 1 | 2 | |
| | <p>Практическое занятие № 14. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.</p> | 1 | 3 | |
| | <p>ВСЕГО:</p> | 140 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета: классная доска, парты, стулья. Комплект карт. История России. 1945-2010гг.

Технические средства обучения: телевизор

Основные источники:

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: учебник для сред. профессионального образования. в 2 ч.Ч.1. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
2. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История : учебник для сред. профессионального образования. в 2 ч.Ч.2. – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

Дополнительные источники:

1. Бурьков, В. В. Россия и мир в первой половине XIX в. [Электронный ресурс]: учебное пособие /В. В. Бурьков, А. В. Рачипа; Южный федеральный университет. Ростов на Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2018. – 79 с.
2. Волков В.А. История Руси и Московского царства с древнейших времен до конца XVII века [Электронный ресурс]: учебник для всех уровней профильного исторического образования (бакалавриата, магистратуры, аспирантуры) / В.А. Волков. — М.: Прометей, 2022. — 716 с.: ил.
3. Крамаренко Р.А. История России [Электронный ресурс]: Учебник /Р.А. Крамаренко, Л.В. Степененко. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2017 г.-327 с.
4. Максименко Е.П. История: история России XX – начала XXI века [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.П. Максименко. – М.: Изд. Дом НИТУ «МИСиС», 2018. – 112 с.
5. К. Г. Малыхин и др. История России (для студентов неисторических специальностей ЮФУ) [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. К. Г. Малыхина; Южный федеральный университет. – Издание 2-е, перераб.и доп. – Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2020. – 460 с.
6. Самыгин С.И. История России (для студентов неисторических специальностей ЮФУ) [Электронный ресурс]: учебник / К. Г. Самыгин, Сергей Иванович. История: учебник / С.И. Самыгин, П.С. Самыгин, В.Н. Шевелев. —4-е изд., стер. — Москва: КНОРУС, 2020. — 306 с.

Интернет-ресурсы:

- 1.Всемирная история - Режим доступа: <http://www.history.ru/histwh.htm>
- 2.Истории России - Режим доступа: <http://www.history.ru/histr.htm>
- 3.Истории России XX века- Режим доступа: <http://www.history.ru/histr20.htm>
- 4.Мир истории - Режим доступа: <http://www.tellur.ru/~historia/>
- 5.Обучающие и познавательные программы по истории- Режим доступа: <http://www.history.ru/proghis.htm>
- 6.Обучающие программы по истории - режим доступа: <http://www.history.ru/proghis.htm>

Периодические издания:

Журнал «Вопросы истории»- Режим доступа: <http://polezny-sovety.narod.ru/oglavleniya-history.htm>

Журнал «Отечественная история» Режим доступа:<http://annals.xlegio.ru/sbo/contens/oi.htm#>

Журнал «Родина» Режим доступа: <http://www.istrodina.com/>

Журнал «Наше наследие» Режим доступа: <http://www.nasledie-rus.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, рефератов.

| Результаты (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля |
|--|---|
| В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины | <i>устный контроль:</i> устный опрос у карты собеседование |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | защита реферата, проекта по выбранной теме заслушивание сообщений |
| 1.Сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире. | <i>письменный контроль:</i> индивидуальное выполнение заданий по инструктивным карточкам заполнение схем, таблиц тестирование |
| 2.Владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе. | контрольная работа исторический диктант самостоятельная работа |
| 3.Сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении. | практическая работа эссе денотатный граф, веб-квест кластер, ментальная карта. |
| 4.Владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников. | |
| 5.Сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. | |

Формы и методы контроля, оценки результатов обучения направлены не только на проверку сформированности предметных результатов, но и на развитие личностных и метапредметных результатов обучения.

| Результаты (личностные и метапредметные) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| Личностные результаты | | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | проявление общественного сознания; воспитанность и тактичность; демонстрация готовности к самостоятельной, творческой | интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения дисциплины; |

| | | |
|---|--|---|
| <p>1.Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну).</p> <p>2.Становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности.</p> <p>3.Готовность к служению Отечеству, его защите.</p> <p>4.Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.</p> <p>5.Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.</p> <p>6.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.</p> | <p>деятельности;</p> <p>проявление активной жизненной позиции;</p> <p>взаимодействие со студентами, преподавателями в ходе обучения;</p> <p>сотрудничество со сверстниками и преподавателями при выполнении различного рода деятельности</p> <p>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</p> | <p>отношение студента к российской символике, Родине, краю, колледжу;</p> <p>характер учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками;</p> <p>овладение умениями и новыми компетенциями;</p> <p>знание основных прав и обязанностей гражданина;</p> <p>уважения культуры и традиций народов России и мира;</p> <p>сформированность познавательных мотивов – интерес к новому содержанию;</p> <p>умения видеть свои достоинства и недостатки;</p> <p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы;</p> <p>участие в мероприятиях разного уровня;</p> <p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы;</p> <p>подготовка рефератов, докладов.</p> |
| <p>метапредметные результаты</p> | | |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>1.Умение самостоятельно определять</p> | <p>демонстрация способности самостоятельно давать оценку учебной ситуации и находить выход из неё;</p> <p>самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>использование различных ресурсов для достижения поставленных целей</p> <p>эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>использование различных источников информации;</p> <p>демонстрация способности самостоятельно использовать</p> | <p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы</p> <p>умение контролировать и оценивать свои действия, вносить коррективы в их выполнение;</p> <p>проявление инициативы и самостоятельности в обучении;</p> <p>умение осуществлять информационный поиск, сбор</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>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>2. Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.</p> <p>3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.</p> <p>4. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать.</p> <p>5. 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>6. Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.</p> | <p>необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач; умение оценивать свою собственную деятельность, анализировать и делать правильные выводы;</p> <p>использование различных методов решения практических задач.</p> | <p>и выделение существенной информации из различных информационных источников;</p> <p>умение сотрудничать с преподавателем и одноклассниками при решении учебных проблем; принимать на себя ответственность за результаты своих действий.</p> |
|---|---|---|

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

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

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН

ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Балей, 2022 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», 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).

Составитель:

Эмрих В.В., преподаватель физической культуры

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры начального общего образования и ПДО.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.
Зав. кафедрой Т.В. Редрова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки естественнонаучного профиля.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается в цикле общеобразовательных дисциплин.

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

программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- **формирование** устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- **овладение** технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- **овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- **освоение** системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины:

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

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

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

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

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

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, к целенаправленному личностному совершенствованию
- двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью; неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры, как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-

оздоровительных средств и методов двигательной активности;

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

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

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

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

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

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

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

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

- готовность к служению Отечеству, его защите.

метапредметных:

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

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

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

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

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

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных

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

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

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

физических качеств;

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 167 часов

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 167 час;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 167 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 161 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения | Виды учебных действий, направленных на достижение предметных, метапредметных, личностных результатов ОК |
|--|--|-------------|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО | Содержание учебного материала | 1 | | |
| | Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями | | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 08 |
| Тема 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья | Содержание учебного материала | 1 | | |
| | Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. | | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 08 |
| Тема 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями | Содержание учебного материала | 1 | | |
| | Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. | | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 08 |
| Тема 3. Самоконтроль, его основные методы, | Содержание учебного материала | 1 | | |
| | Использование методов стандартов, антропометрических индексов, | | 2 | (Л) личностные; |

| | | | | |
|---|--|----|---|---|
| показатели и критерии оценки | номограмм, функциональных проб, упражнений — тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля. | | | (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 08 |
| Тема 4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности | Содержание учебного материала Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности. | 1 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 08 |
| Тема 5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста | Содержание учебного материала Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия предъявляет повышенные требования. | 1 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные |
| Тема 6. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | Содержание учебного материала Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4´100 м, 4´400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра. | 20 | 3 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 08 |
| Тема 7. Лыжная подготовка | Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях. | 10 | 3 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 08 |

| | | | | |
|--------------------------------|---|----|---|---|
| Тема 8. Гимнастика | Содержание учебного материала | 18 | | |
| | Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, с набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики. | | 3 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 08 |
| Тема 9. Спортивные игры | Содержание учебного материала | 80 | | |
| Волейбол. | Обучение стойкам, перемещениям. Передачи мяча 2мя руками сверху, прием мяча 2мя руками снизу. Верхняя подача, нижние подачи. Нападающий удар, блокирование. Обучение тактике игры в нападении и в защите. Ознакомление с правилами игры. Ознакомление с техникой безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам | 30 | 3 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 08 |
| Баскетбол. | Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Обучение правилам игры. Ознакомление с техникой безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам. | 30 | 3 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 08 |
| Футбол (для юношей). | Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря. Отучение тактике игры в защите и в нападении. Ознакомление с правилами игры. Ознакомление с техникой безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам. | 20 | 3 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 08 |
| Тема 10. Виды спорта по выбору | Содержание учебного материала | 29 | | |
| | Атлетическая гимнастика (на тренажерах). Упражнения на выносливость. Упражнение на ловкость, гибкость и координацию. Упражнений с гириями, гантелями, штангой. | | 3 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные |

| | | | | |
|-------------------------------|--|------------|---|--|
| | Дыхательная гимнастика. Упражнения дыхательной гимнастики на внимание. Упражнения на развитие дыхательной системы. | | 3 | (К) коммуникативные ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 08 |
| Тема 11. Зачет. Сдача ГТО. | Содержание учебного материала | 4 | | |
| | Оценка уровня физических способностей студентов (приложение 1, 2) | | 3 | |
| Всего: | | 167 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала, лыжной базы, тренажерного зала.

Оборудование спортивного зала: баскетбольные, волейбольные футбольные, набивные, теннисные мячи; гимнастические палки, обручи, маты; гимнастический «конь», «козел», бревно, канат, шест, кольца, лыжи с лыжными ботинками и палками, стойки для прыжков в высоту и длину; тренажеры

Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор, аудиопроигрыватель, секундомер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура. М.: Издательский центр «Академия», 2018. -176с.
2. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. уч-й СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2020г. - 320 с.

Дополнительные источники:

1. Виленский М.Я. Физическая культура: учебник. – М.:КНОРУС, 2016.- 214с.
2. Захарова Л.В., Люлина Н.В., Кудрявцев М.Д. Красноярск: Сиб. Фед. Ун-т, 2017. – 612с.
3. Матвеев И.П. Физическая культура. 10-11 класс. М.: Вента – граф, 2017. - 127с.
4. Погодаев И.Г. Физическая культура. 10-11 класс. М.: Дрофа, 2017, 144с.

Интернет ресурсы:

1. Министерство физической культуры и спорта Забайкальского края [Электронный ресурс]
UR
L:http://минспорт.зabayкальскийкрай.pf/information/ministerstvo_fizicheskoy_kultury_i_sporta_zabaykalskogo_kraya.html
2. Теория и практика физической культуры [Электронный ресурс]
URL:<http://lib.sportedu.ru/Press/TPFK/>
3. Физкультура на 5 [Электронный ресурс] URL: <http://fizkultura-na5.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности обучающегося (на уровне учебных действий) |
|--|--|
| Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО. | <input type="checkbox"/> Знать современное состояние физической культуры и спорта; <input type="checkbox"/> уметь обосновать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики |

| | |
|--|--|
| | профзаболеваний; <input type="checkbox"/> знать оздоровительные системы физического воспитания; <input type="checkbox"/> владеть информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО). |
| 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями | <input type="checkbox"/> Демонстрировать мотивацию и стремление к самостоятельным занятиям; <input type="checkbox"/> знать формы и содержание физических упражнений; <input type="checkbox"/> уметь организовать занятия физическими упражнениями различной направленности, используя знания особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек; <input type="checkbox"/> знать основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиену. |
| 3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки | <input type="checkbox"/> Самостоятельно использовать и оценить показатели функциональных проб, упражнений — тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности; <input type="checkbox"/> вносить коррективы в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля. |
| 4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры | <input type="checkbox"/> Знать требования, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности |

| Результаты (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля |
|--|------------------------------------|
| <p>В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; - владение физическими упражнениями разной | Практические занятия, тестирование |

| | |
|---|--|
| <p>функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).</p> | |
| <p>Общие компетенции</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> | <p>Практические занятия тестирование</p> |

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД. 07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», составленной Н. В. Косолаповым, доцентом кафедры технологии и сервиса Российского университета кооперации; Н. А. Прокопенко, доцентом кафедры технологии и сервиса Российского университета кооперации, кандидата исторических наук.

Программа разработана в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Составитель: Боброва Лариса Владимировна, преподаватель безопасности жизнедеятельности.

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.
Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы безопасности жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки естественнонаучного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: цикл общеобразовательных дисциплин

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего среднего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

| | |
|---------------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |

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;
- 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;
- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.

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 вовремя 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 вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося: 78 часов

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 78 часов;

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|---|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | <i>78</i> |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | <i>78</i> |
| в том числе: | |
| практические занятия | <i>8</i> |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета. | |

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объем часов | Виды учебных действий, направленных на достижение предметных, метапредметных, личностных результатов |
|--|---|------------------|-------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Введение. | <p>Содержание учебного материала.</p> <p>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 ОБЖ при освоении профессий СПО и специальностей СПО.</p> | 1 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, 02, 04 |
| Раздел 1. | Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. | | 18 | |
| Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. | <p>Содержание учебного материала.</p> <p>Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.</p> <p>Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Правила личной гигиены и здоровье человека.</p> <p>Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.</p> <p>Практическое занятие № 1. Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.</p> | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 02-05 |
| Тема 1.2. Вредные привычки и их | <p>Содержание учебного материала.</p> <p>Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье</p> | 3 | 1 | |

| | | | | |
|--|--|---|-----------|--|
| профилактика. | 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. | 2 | 4 | |
| Тема 1.3. Правила и безопасность дорожного движения. | Содержание учебного материала. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения. | 2 | 4 | |
| | Практическое занятие № 2. Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения. | 3 | 1 | |
| Тема 1.4. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья. | Содержание учебного материала. 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. | 2 | 3 | |
| | Тема 1.5. Правовые основы взаимоотношения полов. | Содержание учебного материала. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка». | 2 | 2 |
| | Контрольная работа № 1. | 2 | 1 | |
| Раздел 2. | Государственная система обеспечения безопасности населения. | | 20 | |
| Тема 2.1. Правила поведения в условиях ЧС природного и техногенного характера. | Содержание учебного материала. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.). | 1 | 4 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-07, 09 |
| | | Практическое занятие № 3. Изучение и отработка моделей поведения в | 3 | |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| | условиях вынужденной природной автономии. | | | |
| | Практическое занятие № 4. Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте. | 3 | 1 | (Л) личные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-07, 09 |
| | Практическое занятие № 5. Изучение первичных средств пожаротушения. | 3 | 1 | |
| Тема 2.2. РСЧС. Гражданская оборона. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | |
| | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. | | | |
| Тема 2.3. Современные средства поражения и их поражающие факторы. | Содержание учебного материала. | 2 | 3 | |
| | 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. | | | |
| | Практическое занятие № 6. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени. | 3 | 1 | |
| Тема 2.4. Инженерная защита, виды защитных сооружений. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | |
| | Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов ЧС мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений ГО. Правила поведения в защитных сооружениях. | | | |
| Тема 2.5. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. | Содержание учебного материала. | 2 | 3 | |
| | Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств РФ по защите населения и территорий от ЧС. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий. | | | |
| | Содержание учебного материала. | | | |
| | Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС | | | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|--|
| Тема 2.6. Государственные службы по охране здоровья и безопасности | России — федеральный орган управления в области защиты населения от ЧС. Полиция РФ - 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. | 2 | 1 | |
| | Контрольная работа № 2. | 2 | 1 | |
| Раздел 3. | Основы обороны государства и воинская обязанность | | 18 | (Л) личные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-06, 09 |
| Тема 3.1. История создания Вооруженных Сил России. | Содержание учебного материала. | | | |
| | 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 РФ на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил РФ, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. | 2 | 2 | |
| Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных Сил. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Организационная структура Вооруженных Сил РФ. Виды Вооруженных Сил РФ, рода Вооруженных Сил РФ, 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 РФ, внутренние войска Министерства внутренних дел РФ, Железнодорожные войска РФ, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение. | 2 | 2 | |
| Тема 3.3. Воинская обязанность. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. | | | |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| Воинский учет. | Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязательная подготовка граждан 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 СПО; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в ОУ высшего профессионального образования. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-06, 09 |
| Тема 3. 4. Призыв на военную службу. | Содержание учебного материала. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. | 2 | 2 | |
| Тема 3. 5. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. | Содержание учебного материала. 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. Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство РФ, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие № 7. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции. | 3 | 1 | |
| Тема 3. 6. Воинская дисциплина и ответственность. | Содержание учебного материала. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства ВС РФ. 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 | 2 | 2 | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|--|
| | ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права. | | | |
| Тема 3. 7. Как стать офицером Российской армии. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-06, 09 |
| | Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил РФ. | | | |
| Тема 3. 8. Боевые традиции Вооруженных Сил России. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-06, 09 |
| | 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. 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. | | | |
| | Контрольная работа № 3. | | | |
| Раздел 4. | Основы медицинских знаний | | 20 | |
| Тема 4. 1. Первая помощь при травмах различных областей тела. | Содержание учебного материала. | 2 | 3 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации». Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды | | | |

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| | развития травматического токсикоза. | | | |
| Тема 4. 2. Первая помощь при кровотечениях. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | |
| | Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. | | | |
| Тема 4. 3. Первая помощь при воздействии низких и высоких температур. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | |
| | Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при ожогах и обморожениях. | | | |
| Тема 4. 4. Первая помощь при попадании инородных тел и отравлении. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | |
| | Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление. | | | |
| Тема 4. 5. Первая помощь при отсутствии сознания. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | |
| | Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания. | | | |
| | Практическая работа № 8. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. | 3 | 1 | |
| Тема 4. 6. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-05 |
| | Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья. | | | |
| Тема 4. 7. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка | Содержание учебного материала. | 2 | 4 | |
| | Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Духовность и здоровье семьи. | | | |

| | | | | |
|--|---------------------------------|---|-----------|--|
| | Дифференцированный зачет | 3 | 2 | |
| | Итого: | | 78 | |

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета: учебная мебель: студенческие столы, стулья, стол преподавателя, шкафы для хранения литературы, настенная доска, стационарный экран.

Технические средства обучения: проектор, компьютер, ксерокс, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 368 с.

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г.В.Гуськов. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 176 с.

2. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.

3. Латчук В. Н. Тетрадь для оценки качества знаний. 11 класс. – М.: Дрофа, 2015. – 60 с.

4. Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

6. Смирнов А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10 – 11 классы. – М.: Просвещение, 2015. – 256 с.

Интернет-ресурсы:

1. Безопасность автомобиля. – Режим доступа: <http://www.seu.ru/ccil/lib/books/calendar/>

2. Безопасность на транспорте. – Режим доступа: <http://www.warning.dp.ua/bezop11.htm>

3. Безопасность пешехода. – Режим доступа: <http://www.warning.dp.ua/bezop13.htm>

4. Все о первой помощи. – Режим доступа: <http://allfirstaid.ru/node/875>

5. Образование - RIN.RU. – Режим доступа: <http://www.edu.rin.ru/>

6. Оказание первой помощи. – Режим доступа: <https://www.mchs.gov.ru/devatelnost/bezopasnost-grazhdan/5>

7. Оказание первой помощи пострадавшим. Практическое пособие от МЧС России. -Режим доступа: <https://rg.ru/2010/12/25/pomosh.html>.

8. Первая доврачебная и квалифицированная медицинская помощь. – Режим доступа: <http://pervaya-pomoshh.net>

9. ПДД РФ. – Режим доступа: <http://www.shkolnik.ru/books/pdd/index.shtml>

10. Пропаганда ПДД. – Режим доступа: http://gibdd.onego.ru/p_propag.htm

11. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>

12. Фестиваль педагогических идей "Открытый урок". Разработки уроков по ОБЖ. – Режим доступа: <http://festival.1september.ru/subjects/12/>

13. Электронная версия газеты "Здоровье детей" приложение к «1 сентября». - Режим доступа: <http://zdd.1september.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательными учреждениями создаются контрольно-оценочные средства (КОС).

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

| Результаты | Формы и методы контроля |
|--|--|
| <p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none">- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;- 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.- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | <p>знание основных прав и обязанностей гражданина; сформированность познавательных мотивов – интерес к новому содержанию; умения видеть свои достоинства и недостатки; интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы;</p> |
| <p>Метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 | <p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в</p> |

| | |
|--|---|
| <p>опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>процессе освоения образовательной программы;</p> <p>умение контролировать и оценивать свои действия, вносить коррективы в их выполнение;</p> <p>проявление инициативы и самостоятельности в обучении;</p> <p>умение осуществлять информационный поиск, сбор и выделение существенной информации из различных информационных источников;</p> <p>умение сотрудничать с преподавателем и одноклассниками при решении учебных проблем, принимать на себя ответственность за результаты своих действий.</p> |
|--|---|

| | |
|--|---|
| <p>качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</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>Предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; - получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; - сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; - сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; - освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; - освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; - развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; - развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; - 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. | <p>Тестирование, письменный опрос.</p> <p>Ситуационные тесты. Устный контроль, практическое выполнение.</p> |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
|--|---|
| Введение | <p>Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности.</p> <p>Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите</p> |
| 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения | <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. Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам. Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения.</p> <p>Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека.</p> <p>Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья</p> |
| 2. Государственная система обеспечения безопасности населения | <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, захвате в качестве заложника. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>Характеристика предназначения и основных функций полиции,</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности</p> |
| <p>3. Основы обороны государства и воинская обязанность</p> | <p>Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России. Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества.</p> <p>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> |
| <p>4. Основы медицинских знаний</p> | <p>Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях.</p> <p>Характеристика основных признаков жизни.</p> <p>Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины</p> |

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АСТРОНОМИЯ**

Балей, 2022г.

Программа предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования.

Составитель:

Лапина С.Н., преподаватель физики, астрономии и информатики

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н.В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Астрономия

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки естественнонаучного профиля.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

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

Содержание программы учебной дисциплины «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- научного мировоззрения;
- навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

В 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. Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

| | |
|---------------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |

Содержание программы «Астрономии» направлено на достижение следующих **результатов:**

Личностные результаты освоения учебной дисциплины должны отражать:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной астрономической науки;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли астрономических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной астрономической науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя астрономические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины должны отражать:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон астрономических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

Предметные результаты изучения базового курса дисциплины Астрономия должны отражать:

- смысл понятий: активность, астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, Галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорное тело, дождь, поток, Млечный Путь, моря и материки на Луне, небесная механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, Эволюция, эклиптика, ядро;
- определение физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила,

космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы;

- смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна;
- использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;
- выражение результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы;
- приведение примеров практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;
- решение задачи на применение изученных астрономических законов.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 39 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы | 39 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 31 |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 6 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | 0 |
| контрольная работа | 1 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта -1ч | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Астрономия**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Виды учебных действий, направленных на достижение предметных, метапредметных, личностных результатов ОК |
|--|--|-------------|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Введение | <p>Содержание учебного материала</p> <p>1 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.</p> | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09 |
| Тема 1. История развития астрономии | 1 Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. | 6 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные |
| | 2 Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма. | | 1 | (К) коммуникативные |
| | 3 Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). | | 2 | ОК 01, |
| | 4 Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей). | | 2 | ОК 02, ОК 04 |
| | 5 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 | 2 | 2 | |

| | | | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|---|--|
| | | телескопы, современные методы изучения дальнего космоса). | | | |
| | | Практическое занятие №1. Изучение звездного неба с помощью подвижных карт. | 2 | 3 | |
| Тема 2. Устройство Солнечной системы | Содержание учебного материала | | 6 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-ОК4, ОК 07, ОК 09 |
| | 1 | Система «Земля — Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна — спутник Земли, солнечные и лунные затмения). | | 2 | |
| | 2 | Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы). | | 2 | |
| | 3 | Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности). | | 2 | |
| | 4 | Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца). | 2 | | |
| | 5 | 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. | 5 | 2 | |
| | 6 | Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности. | | 2 | |
| | 7 | Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Новые научные исследования Солнечной системы. | | 2 | |
| | | Практическое занятие №2. Две группы планет Солнечной системы. Практическое занятие №3. Изучение малых тел Солнечной системы. | | 4 | |
| | Контрольная работа | | 1 | 2 | |
| Тема 3. Строение и эволюция Вселенной | Содержание учебного материала | | 4 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК01- ОК04, ОК 06 |
| | 1 | 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). | | 2 | |
| | 2 | 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). | | | |
| | 3 | Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных | | | |

| | | | | | |
|--------------------------|---|---|----|---|--|
| | | масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд). | | | |
| | 4 | Открытие экзопланет — планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые). | | | |
| | 5 | 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). | 6 | | |
| | 6 | Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики). | | | |
| | 7 | 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). | | | |
| | 8 | Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций). | | | |
| Дифференцированный зачёт | | | 1 | 3 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные |
| Итого | | | 39 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия (учебники, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Воронцов-Вельяминов Б.А., Страут Е.К. Астрономия 11 класс - М.: Просвещение, 2018г.
2. Фещенко Т.С. Астрономия: учебник для студентов сред. профессион. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256с.

Дополнительные источники:

1. Гомулина Н.Н. Проверочные и контрольные работы. - М.: Дрофа, 2018г. -80с.
2. Гомулина Н.Н., Карачевцева И.П., Коханов А.А.. Астрономия 10-11класс: атлас. - М.: Дрофа, 2018г. - 56с.
3. Засов А.В., Кононович Э.В. Астрономия: учебное пособие. – М.: ФИЗМАТЛИТ, 2017. – 264с.
4. Засов А.В. Астрономия: 10-11 классы. – М.: Бином. Лаборатория знаний, 2019. – 304с.
5. Кондакова Е.В. Астрономия. Методические рекомендации по проведению практических работ. 10-11 классы: учеб. пособие для общеобраз. организаций. – М.: Просвещение, 2018. – 48 с.
6. Кондакова Е.В. Астрономия. Поурочные методические рекомендации. 10-11 классы: учеб. пособие для общеобраз. организаций. – М.: Просвещение, 2019. – 160 с.
7. Кирик Л.А., Захожай В.А., Бондаренко К.П. Астрономия. Разноуровневые самостоятельные работы с примерами решения задач. – М.: ИЛЕКСА, 2018. – 80с.
8. Левитан Е.П. Астрономия. 11 класс. - М.: Просвещение, 2018г. 240с.
9. Левитан Е.П. Астрономия. 11 класс. Книга для учителя. - М.: Просвещение, 2021г. 128 с.
10. Татарников А.М. Астрономия. Сборник задач и упражнений. 10-11 классы: учеб. пособие для общеобраз. организаций. – М.: Просвещение, 2018. – 79с.
11. Угольников О.С. Астрономия. Задачник. - М.: Просвещение, 2018г. -79с.
12. Чаругин В.М. Астрономия 10-11 класс. - М.: Просвещение, 2018г. -144с.

Интернет ресурсы:

1. <http://ggreen.chat.ru> Планеты Солнечной системы и их спутники.
2. <http://yastro.narod.ru/> Y - net Astro (любительский сайт)
3. <http://www.space.vsi.ru/page1.htm> Наука АСТРОНОМИЯ
4. <http://www.moscowaleks.narod.ru/> Галактика
5. <http://www.m31.spb.ru/> Информация о планетах Солнечной системы. Рассказ о туманностях. Галерея космических объектов. Карты и каталоги звездного неба. Обзор астрономических инструментов. Тексты книг по космонавтике. Общая астрономическая конференция.
6. <http://astronomy.nm.ru/> Обширная астрономическая энциклопедия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| <p><u>Предметные результаты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - смысл понятий: активность, астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, Галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорное тело, дождь, поток, Млечный Путь, моря и материки на Луне, небесная механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, Эволюция, эклиптика, ядро; - определение физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы; - смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна; - использовать карту звездного неба для нахождения координат светила; - выражение результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы; - приведение примеров практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах; - решение задачи на применение изученных астрономических законов. | <p>Устный контроль (индивидуальный, фронтальный).</p> <p>Тестовые задания.</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p> |
| <p><u>Личностные результаты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной астрономической науки; - готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли астрономических компетенций в этом; - умение использовать достижения современной астрономической науки и технологий для повышения собственного | <p>Устный контроль (индивидуальный, фронтальный).</p> <p>Тестовые задания.</p> <p>Наблюдение и оценка</p> |

| | |
|--|---|
| <p>интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – умение самостоятельно добывать новые для себя астрономические знания, используя для этого доступные источники информации; – умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; – умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития. <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>выполнения практических действий.</p> |
| <p><u>Метапредметные результаты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; – использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон астрономических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; – умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; – умение использовать различные источники для получения информации, оценивать ее достоверность; – умение анализировать и представлять информацию в различных видах; – умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации; <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> | <p>Устный контроль (индивидуальный, фронтальный).</p> <p>Тестовые задания.</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий.</p> |

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД. 09 ИНФОРМАТИКА

Программа разработана в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Составитель: Белокрылова М.А., преподаватель информатики.

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.
Зав. кафедрой Н.В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информатика

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки естественнонаучного профиля.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. N 44898, регистрационный № 4489, входящим в укрупнённую группу ТОП-50

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

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

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

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

В 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 и служащих.

| | |
|-------|---|
| 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 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование 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;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 145 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 145 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|--|-------------|
| Объем образовательной программы | 145 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 85 |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 60 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | 0 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта | |

2. 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информатика

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Виды учебных действий, направленных на достижение предметных, метапредметных, личностных результатов. |
|---|--|-------------|------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Введение | Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО. | 1 | 1 | |
| Раздел 1. | | 10 | | |
| Тема 1. Информационная деятельность человека | Содержание учебного материала | 2 | | (Л) личностные, (Р) регулятивные, (П) познавательные, (К) коммуникативные ОК 2,5,7,9 |
| | 1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов | | 2 | |
| | Практические занятия | 2 | 3 | |
| | №1. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы. Работа с программным обеспечением | 2 | | |
| | №2. Установка программного обеспечения, его использование и обновление | 2 | | |
| Раздел 2. | | 35 | | |
| Тема 2. | Содержание учебного материала | 2 | | (Л) личностные, |

| | | | | | |
|--|---|---|----|-----------------|--|
| Информация и информационные процессы | 1. | Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления. | | 2 | (Р) регулятивные, (П) познавательные, (К) коммуникативные ОК 1, 2,5,7,9 |
| | Практические занятия | | | | |
| | №4. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации | | 2 | 3 | |
| | №5. Представление информации в различных системах счисления | | 2 | | |
| | Содержание учебного материала | | 17 | | |
| | 1. | Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации Принципы обработки информации компьютером. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания. Этапы решения задач с использованием компьютера. Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера. Компьютерные модели различных процессов. | | 2 | |
| | 2. | Хранение информационных объектов различных видов на различных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации | | 2 | |
| | Практические занятия | | 12 | 3 | |
| | № 6. Построение алгоритмов и их реализации на компьютере. Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования. Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях. | | 4 | | |
| | №7. Построение алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных. Разработка несложного алгоритма решения задачи. | | 4 | | |
| №8. Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели. Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы. | | 2 | | | |
| № 9. Создание архива данных. Извлечение данных из архива. Запись информации на компакт-диски различных видов. | | 2 | | | |
| Контрольная работа | | 2 | | | |
| Раздел 3. | | 18 | | | |
| Тема 3. Средства | Содержание учебного материала | 4 | | (Л) личностные, | |

| | | | | | | |
|---|---|--|-----------|---|---|---|
| информационных и коммуникационных технологий | 1. | Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров | | 2 | (Р) регулятивные, (П) познавательные, (К) коммуникативные ОК 2,7,9 | |
| | 2. | Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности | | 2 | | |
| | Практические занятия № 10. Операционная система. Графический интерфейс пользователя. Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка | | 2 | | | 3 |
| | Содержание учебного материала | | 4 | | | |
| | 3. | Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях | | | | 2 |
| | Практические занятия №11. Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей. Сервер. Сетевые операционные системы. Понятие о системном администрировании. Разграничение прав доступа в сети. Подключение компьютера к сети. Администрирование локальной компьютерной сети | | 2 | | | 3 |
| | Содержание учебного материала | | 4 | | | |
| | 1. | Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита | | | | 2 |
| | Практические занятия №12. Защита информации, антивирусная защита. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности | | 2 | | | 3 |
| Раздел 4. | | | 50 | | (Л) личностные, | |
| Тема 4. Технологии создания и преобразования информационных | Содержание учебного материала | | 26 | | (Р) регулятивные, (П) познавательные, (К) коммуникативные ОК 2,3,4,5,7,9 | |
| | 1. | Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста | | | 2 | |

| | | | | | |
|-------------------|---|--|----|--------------------------------------|--|
| х объектов | 2. | Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных | | 2 | |
| | 3. | Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридические, библиотечные, налоговые, социальные, кадровые и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей | | 2 | |
| | 4. | Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов. | | 2 | |
| | 5. | Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования. | | 2 | |
| | Практические занятия | | 22 | 3 | |
| | №13. Использование систем проверки орфографии и грамматики. | 4 | | | |
| | №14. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов | 2 | | | |
| | №15 - 16. Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из различных предметных областей | 4 | | | |
| | №17. Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей | 2 | | | |
| | №18. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. Использование презентационного оборудования. Демонстрация систем автоматизированного проектирования. Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов. | 6 | | | |
| | №19. Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения. | 4 | | | |
| | Контрольная работа | 2 | | | |
| Раздел 5. | | 29 | | | |
| Тема 5. | Содержание учебного материала | 12 | | (Л) личностные, (Р) регулятивные, | |
| Телекоммуника | 1. Представления о технических и программных средствах | | 2 | | |

| | | | | | |
|---|--|---|------------|----------|--|
| ционные технологии | | телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер | | | (П)познавательные, (К)коммуникативные ОК 2,3,4,5,7,9 |
| | 2. | Методы создания и сопровождения сайта | | 2 | |
| | Практические занятия | | 6 | 3 | |
| | №20. Браузер. Примеры работы с Интернет-магазином, Интернет-СМИ, Интернет-турагентством, Интернет-библиотекой и пр | | 2 | | |
| | №21. Подключение модема. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги. | | 2 | | |
| | №22. Средства создания и сопровождения сайта | | 2 | | |
| | Содержание учебного материала | | | | |
| | 3. | Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония | 4 | 2 | |
| | 4. | Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах. | 2 | 2 | |
| | Практические занятия | | | 3 | |
| №23. Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения. Настройка видео веб-сессий | | 2 | | | |
| №24. АСУ различного назначения, примеры их использования. Примеры оборудования с программным управлением. Демонстрация использования различных видов АСУ на практике. | | 2 | | | |
| Контрольная работа | | 1 | 3 | | |
| Дифференцированный зачёт | | | 2 | 3 | |
| Всего: | | | 145 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатика»

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Цветкова М.С. Информатика. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 352 с.
2. Цветкова М.С. Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Астафьева Н.Е. Информатика и ИКТ: практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272 с.
3. Босова Л.Л. Информатика. 10 класс. Базовый уровень. М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2017. – 288 с.
2. Босова Л.Л. Информатика. 10 класс. Базовый уровень. Самостоятельные и контрольные работы. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. – 96 с.
4. Босова Л.Л. Информатика. 11 класс. Базовый уровень. М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2017. – 256 с.
3. Босова Л.Л. Информатика. 11 класс. Базовый уровень. Самостоятельные и контрольные работы. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. – 96 с.
4. Михеев Е.В. Информатика. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352с.
5. Семакин И.Г. Информатика. 10-11 классы. Базовый уровень: методическое пособие. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. – 112 с.
6. Угринович Н.Д. Информатика 10 класс. Базовый уровень. М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2017. – 288 с.
7. Угринович Н.Д. Информатика 11 класс. Базовый уровень. М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2017. – 288 с.

Интернет-ресурсы:

1. Алексеев, А. П. Сборник лабораторных работ по дисциплине «Информатика». Часть 2 [Электронный ресурс] : учебное пособие по дисциплине «Информатика», для студентов первого курса специальностей 10.03.01 и 10.05.02 / А. П. Алексеев. — Электрон. текстовые данные. — М. : СОЛОН-ПРЕСС, 2017. — 256 с. — 978-5-91359-220-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65413.html>
2. Алексеев, А. П. Сборник лабораторных работ по дисциплине «Информатика». Часть 1 [Электронный ресурс] : методические указания к проведению лабораторных занятий по дисциплине «Информатика», для студентов первого курса специальностей 10.03.01 и 10.05.02. / А. П. Алексеев. — Электрон. текстовые данные. — Самара : Поволжский государственный университет телекоммуникаций

- и информатики, 2015. — 305 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71878.html>
3. Анеликова, Л. А. Лабораторные работы по Excel [Электронный ресурс] / Л. А. Анеликова. — Электрон. текстовые данные. — М. : СОЛОН-ПРЕСС, 2016. — 108 с. — 978-5-91359-083-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20872.html>
 4. Вельц, О. В. Информатика [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / О. В. Вельц, И. П. Хвостова. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2017. — 197 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69384.html>
 5. Вельц, О. В. Информатика [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / О. В. Вельц. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2018. — 178 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83197.html>
 6. Галыгина, И. В. Информатика [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Электрон. текстовые данные. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 173 с. — 978-5-8265-0985-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64093.html>
 7. Гальченко, Г. А. Информатика для колледжей [Электронный ресурс] : учебное пособие. Общеобразовательная подготовка / Г. А. Гальченко, О. Н. Дроздова. — Электрон. текстовые данные. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 382 с. — 978-5-222-27454-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/59322.htm>
 8. Информатика [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. И. П. Хвостова. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2020. — 178 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66024.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты | Формы и методы контроля |
|--|---|
| <p>В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины:</p> <p>сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;</p> <p>владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;</p> <p>использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;</p> <p>владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;</p> <p>владение компьютерными средствами представления анализа данных в электронных таблицах;</p> <p>сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;</p> <p>сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа</p> | <p>Тестирование, проверочная работа</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.</p> | | |
| Результаты (личностные и метапредметные) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| <i>Личностные результаты</i> | | |
| <p>Испытывать чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> | -знать и понимать вероятностный характер различных процессов окружающего мира | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| <p>умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;</p> | -понимание значения вопросов, возникающих в самой информатике | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| <p>умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное.</p> | -уметь проводить самооценку с использованием современных электронных образовательных ресурсов | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |

| | | |
|---|--|---|
| <p>умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>-осуществление взаимодействия с коллегами в процессе решения задач; - проявление коллективизма; - владение технологией эффективного общения (моделирование, организация общения, управление общением, рефлексия общения) с коллегами, руководством, потребителями</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</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>Метапредметные результаты</p> | | |
| <p>умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;</p> | <p>- 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</p> | <p>Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты проектных работ</p> |
| <p>использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к</p> | <p>- демонстрация способности самостоятельно давать оценку ситуации и находить выход из неё; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> |

| | | |
|---|---|---|
| различным контекстам | | |
| использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация коммуникативных способностей; - умение вести диалог, учитывая позицию других участников деятельности; - умение разрешить конфликтную ситуацию; - использование различных методов решения практических задач | Наблюдение за ролью обучающегося в группе; Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников. Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях |
| использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | <ul style="list-style-type: none"> - осознавать и понимать широту и в то же время ограниченность применения информационных методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе, - уметь воспринимать красоту и гармонию мира, - быть способным для принятия решений. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация коммуникативных способностей; - использование различных методов решения практических задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, | <ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, включая электронные; - демонстрация способности самостоятельно использовать необходимую информацию для выполнения поставленных | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |

| | | |
|---|--|--|
| <p>ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>учебных задач; - соблюдение техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности</p> | |
|---|--|--|

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД. 10 ФИЗИКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Физика» *Авторы:* П.И. Самойленко, профессор кафедры «Физика» ФГОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г.Разумовского», доктор педагогических наук, профессор, член-корреспондент РАО;

Программа разработана в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Составитель: Лапина С.Н., преподаватель физики, астрономии и информатики

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.
Зав. кафедрой Н.В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки естественнонаучного профиля.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. N 44898, регистрационный № 4489, входящим в укрупнённую группу ТОП-50 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Учебная дисциплина «Физика» является общеобразовательной учебной дисциплиной по выбору, из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования, для всех профессий среднего профессионального образования естественнонаучного профиля.

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

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

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практического использования физических знаний; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

- воспитание убежденности в возможности познания законов природы; использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможностями применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

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 и служащих.

| | |
|-------|---|
| 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 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.

метапредметных:

- использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон физических объектов, физических явлений и физических процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- использовать различные источники для получения физической информации, умение оценить её достоверность;
- анализировать и представлять информацию в различных видах;
- публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 158 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 158 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|--|-------------|
| Объем образовательной программы | 158 |
| в том числе: | |
| - теоретическое обучение | 127 |
| - практические и лабораторные работы: | 31 |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | 16 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 15 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| контрольная работа | - |
| <i>Самостоятельная работа</i> | - |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта | |

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) | Объем часов | Уровень освоения | Виды учебных действий, направленных на достижение предметных, метапредметных, личностных результатов |
|--|---|-------------|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Введение | Физика – фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физические законы. Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении профессий СПО. Основные элементы физической картины мира. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные |
| Раздел 1. Механика | | 28 | | |
| Тема 1.1. Кинематика | Содержание учебного материала | 8 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности. | | 2 | |
| | Практическая работа Решение задач | 2 | 3 | |
| | Лабораторная работа № 1. Исследование равноускоренного прямолинейного движения | 2 | 3 | |
| Тема 1.2. Законы механики Ньютона | Содержание учебного материала | 6 | | |
| | Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике. | | 2 | |
| | Практическая работа | 2 | 3 | |

| | | | | | |
|---|--|-----------|---|--|--|
| | Решение задач | | | | |
| Тема 1.3. Законы сохранения в механике | Содержание учебного материала | 6 | | | |
| | Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения. | | 2 | | |
| | Лабораторная работа № 2. Изучение закона сохранения механической энергии. | 2 | 3 | | |
| Раздел 2. Молекулярная физика. Термодинамика. | | 26 | | | |
| Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. | Содержание учебного материала | 4 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 | |
| | Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строения газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная. | | 2 | | |
| | Практическая работа Решение задач | 2 | 3 | | |
| Тема 2.2 Основы термодинамики. | Содержание учебного материала | 4 | | | |
| | Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы. | | 2 | | |
| | Практическая работа Решение задач | 2 | 3 | | |
| | Лабораторная работа № 3. Изучение одного из изопроцессов. | 2 | 3 | | |

| | | | | |
|---|--|-----------|---|--|
| Тема 2.3 Свойства паров. | Содержание учебного материала | 4 | | |
| | Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике. | | 2 | |
| | Лабораторная работа № 4. Измерение относительной влажности воздуха. | 1 | 3 | |
| Тема 2.4. Свойства жидкостей. | Содержание учебного материала | 2 | | |
| | Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления. | | 2 | |
| | Лабораторная работа № 5. Определение коэффициента поверхностного натяжения. | 1 | 3 | |
| Тема 2.5. Свойства твердых тел. | Содержание учебного материала | 4 | | |
| | Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация. | | 2 | |
| Раздел 3. Электродинамика. | | 32 | | |
| Тема 3.1. Электрическое поле. | Содержание учебного материала | 8 | | |
| | Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. | | 2 | |
| | Практическая работа Решение задач | 2 | | |
| Тема 3.2. Законы постоянного тока. | Содержание учебного материала | 6 | | |
| | Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закона Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного | | 2 | |

(Л) личностные;
(Р) регулятивные;
(П) познавательные;
(К) коммуникативные
ОК 1-5,7,9

| | | | | |
|---|---|-----------|---|--|
| | сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля — Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока. | | | |
| | Практическая работа Решение задач | 2 | 3 | |
| | Лабораторная работа № 6. Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока | 2 | 3 | |
| Тема 3.3. Электрический ток в полупроводниках. | Содержание учебного материала Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы. | 2 | | |
| | | | 2 | |
| Тема 3.4. Магнитное поле. | Содержание учебного материала Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц. | 4 | | |
| | | | 2 | |
| | Лабораторная работа № 7. Наблюдение действия магнитного поля на проводник с током. | 2 | 3 | |
| Тема 3.5. Электромагнитная индукция. | Содержание учебного материала Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля. | 4 | | |
| | | | 2 | |
| Раздел 4. Колебания и волны | | 22 | | |
| Тема 4.1. Механические колебания. | Содержание учебного материала Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания. | 4 | | |
| | | | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) |
| Тема 4.2. Упругие | Содержание учебного материала Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской | 4 | | коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | | | 2 | |

| | | | | |
|--|--|-----------|---|--|
| волны. | бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение. | | | |
| Тема 4.3. Электромагнитные колебания. | Содержание учебного материала | 10 | | |
| | Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. | | 2 | |
| | Практическая работа Решение задач | 2 | 3 | |
| Тема 4.4. Электромагнитные волны. | Содержание учебного материала | 2 | | |
| | Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн. | | 2 | |
| Раздел 5. Оптика | | 24 | | |
| Тема 5.1. Природа света. | Содержание учебного материала | 8 | | |
| | Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. | | 2 | |
| Тема 5.2. Волновые свойства света. | Содержание учебного материала | 12 | | |
| | Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. | | 2 | |
| | Лабораторная работа № 8. Наблюдение интерференции и дифракции света. | 2 | 3 | |
| | Лабораторная работа № 9. | 2 | 3 | |
| | | | | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |

| | | | | |
|--|--|------------|---|---|
| | Наблюдение сплошного и линейчатого спектров. | | | |
| Раздел 6. Элементы квантовой физики | | 24 | | |
| Тема 6.1. Квантовая оптика. | Содержание учебного материала | 4 | | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. | | 2 | |
| | Практическая работа Решение задач | 1 | | |
| Тема 6.2. Физика атома. | Содержание учебного материала | 6 | | |
| | Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Бору. Квантовые генераторы. | | 2 | |
| Тема 6.3. Физика атомного ядра. | Содержание учебного материала | 12 | | |
| | Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова — Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы. | | 2 | |
| Дифференцированный зачёт | | 1 | 3 | |
| Итого: | | 158 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физики».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно - методическая литература по физике (учебники, задачки, дидактические материалы, справочная литература);
- комплект учебно-наглядных пособий;
- лабораторный комплект по механике, по молекулярной физике, по электродинамике, по оптике, по квантовым явлениям.

Технические средства обучения:

- лабораторное оборудование (общего назначения и тематические наборы);
- статические, динамические, демонстрационные и раздаточные модели.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. М.: Академия, 2021г.
2. Мякишев Г.Я., Петрова М.А. Физика. 10класс. Учебник. М.: Дрофа, 2019. – 396с.
3. Мякишев Г.Я., Петрова М.А. Физика. 11класс. Учебник. М.: Дрофа, 2020. – 420с.
4. Парфентьева Н.А. Сборник задач по физике 10-11 классы: учебное пособие для общеобраз. Организаций. – М.: Просвещение, 2017. - 208с.

Дополнительная литература:

1. Васильев А.А., Федоров В.Е. , Храмов Л.Д. Физика: учебное пособие для среднего профессионального образования. – М: Юрайт, 2021. - 211с.
2. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образоват. Учреждений нач. и сред. проф. образования/ В.Ф. Дмитриева – 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 448 с.
3. Мякишев Г.Я. Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый и профил. уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин; под ред. В.И. Николаева, Н.А. Парфентьевой. – 17 изд., перераб. и доп. – М.: Просвещение, 2010. - 399 с.
4. Мякишев Г.Я., Синяков А.З. Физика. Колебания и волны. 11 класс. Учебник. – М.: Дрофа, 2019. – 273с.
5. Мякишев Г.Я., Синяков А.З. Физика. Механика.10 класс. Учебник. – М.: Дрофа, 2019. – 420с.
6. Мякишев Г.Я., Синяков А.З. Физика. Молекулярная физика. Термодинамика. 10 класс. Учебник. – М.: Дрофа, 2019. – 351с.
7. Мякишев Г.Я., Синяков А.З. Физика. Оптика. Квантовая физика. 11 класс. Учебник. – М.: Дрофа, 2019. – 420с.
8. Мякишев Г.Я., Синяков А.З. Физика. Электродинамика.10-11 классы. Учебник. – М.: Дрофа, 2019. – 420с.
9. Рымкевич А.П. Задачник: сборник для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Дрофа, 2013. – 188с.
10. Самойленко П.И. Естествознание. Физика. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. 336с.

11. Самойленко П.И. Сборник задач по физике для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
12. Суриков В.В. Естествознание. Физика. – М.: Просвещение, 2019. 340с.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru>
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – <http://school-collection.edu.ru>
3. Открытый Колледж www.college.ru
4. Образовательный сайт по физике <http://www.fizika.ru>
5. Виртуальные лабораторные работы по физике <http://mediadidaktika.ru/mod/page/view.php?id=540>
6. Методические аспекты преподавания физики с использованием компьютерного курса «Открытая физика 1.0». Электронный вариант брошюры А.Ф. Кавтрева. Брошюра включает 48 страниц текста и представляет опыт по использованию обучающих программ в школах. Предложен ряд конкретных методических разработок. www.college.ru/booklet/1st.html
7. Методика работы с компьютерными курсами «Открытая физика» и «Физика в картинках» На этих страницах представлены методические материалы, задания к компьютерным моделям, а также компьютерные лабораторные работы по ряду тем. center.fio.ru/method/resources/kavtrev/11/fiz/op_metod.htm
8. Компьютерный клуб учителя физики - Кабинет физики Санкт-Петербургского Университета Педагогического Мастерства (СПбГУПМ). Сценарии уроков физики с использованием новых информационных технологий. www.edu.delfa.net:8101/teacher/club.html
9. Методика использования интерактивного компьютерного курса с элементами дистанционного образования. Гомулина Н. Н. методист по физике ОМЦ Западного округа г. Москва; Михайлов С.В. учитель физики школы N 637, г. Москва. www.college.ru/teacher/kavtrev/stat8.html
10. Компьютерные технологии: современный урок физики и астрономии в авангарде. Гомулина Н.Н., Белостоцкий П. И., Максимова Г. Ю., ЗАО, Москва. www.physicon.ru/press/press8.html
11. Компьютерные модели в изучении физики. Чирцов А. С., Санкт-Петербургский Государственный Университет (СПбГУ). nwcit.aanet.ru/chirtsov/txt1.html
12. Бесплатные обучающие программы по физике 15 обучающих программ по различным разделам физики <http://www.history.ru/freeph.htm> 11. Лабораторные работы по физике. Виртуальные лабораторные работы для 10-х и 11-х классов по газовым законам, электричеству, электромагнитной индукции и оптике. Виртуальные демонстрации экспериментов <http://phdep.ifmo.ru/>
13. Анимации физических процессов. Трехмерные анимации и визуализации по физике, сопровождаются теоретическими объяснениями <http://physics.nad.ru/>
18. Анимации физических процессов: механика Анимации по углубленному курсу механики <http://physics.nad.ru/Physics/Cyrillic/mech.htm>
19. Российский общеобразовательный портал. Коллекция экспериментов по физике experiment.edu.ru/catalog.asp?ob_no12370
20. О пользе электричества: спектакль по физике. Сценарий спектакля с песнями и плясками <http://www.1september.ru/ra/fiz/2002/25-26/cont25-26.htm>
21. Веселые эпизоды из жизни именитых физиков. Курьезы, веселые истории, происшедшие с российскими физиками http://www.1september.ru/ru/fiz/2002/02/no02_1.htm

22. Изобретатель радио А. С. Попов. Доказательства приоритета Попова в изобретении радио http://www.1september.ru/ru/fiz/2002/16/no16_1.htm
23. На что получил патент Г. Маркони Доказательства приоритета Попова в изобретении радио (продолжение статьи) http://www.1september.ru/ru/fiz/2002/20/no20_1.htm 20.
24. Живая физика: обучающая программа. Создание моделей физических явлений средствами компьютерной анимации. Сборник задач и лабораторных работ. Демоверсия и галерея проектов <http://www.int-edu.ru/soft/fiz.html>
25. Физика: коллекция опытов. Коллекция видеороликов с опытами по школьной программе физики в форматах quicktime и wmv, снабженных авторским комментарием (описание опыта и его постановка). Сведения об оборудовании и технике безопасности. Рубрикатор по разделам: механика, молекулярная физика и термодинамика, оптика, электричество и магнетизм. Поисковая система <http://experiment.edu.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения (предметные результаты) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| 1 | 2 |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины "Физика": | |
| - сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; | Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). дифзачет |
| - владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование физической терминологией и символикой; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; - умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; | Текущий контроль (тестирование, устный и письменный опрос). Формализованное наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практического задания. Оценка содержания выполненной практического задания с эталонным. Формализованное наблюдение за деятельностью обучающегося во время измерений величин. дифзачет |
| - сформированность умения решать физические задачи; - сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни; | Текущий контроль (устный и письменный опрос, практико-ориентированное задание, доклад, сообщение, отчет). Текущий контроль (тестирование, домашние наблюдения и исследования, отчет). Формализованное наблюдение за использованием знаний и умений в практической деятельности. дифзачет |

| | |
|---|---|
| - сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников; | Текущий контроль (устный и письменный опрос, доклад, сообщение, отчет). Формализованное наблюдение за навыками использования Интернет ресурсов и пр. источников. |
|---|---|

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, ОК) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|---|
| <i>Личностные результаты</i> | | |
| - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | - проявление гражданской ответственности, патриотизма; - знание истории своей страны, достижений отечественных учёных; - соблюдение правил безопасной деятельности в профессии и быту при обращении с приборами и устройствами | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | - проявление активной жизненной позиции; - демонстрация готовности к самостоятельной, творческой деятельности; - сознательное отношение к продолжению образования | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| - умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; | - демонстрация сформированности мировоззрения, отвечающего современным реалиям; - демонстрация интереса к достижением физической науки | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| - умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные | - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации, | Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях. |

| | | |
|--|--|---|
| <p>источники информации; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>включая электронные; - демонстрация способности самостоятельно использовать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач; - соблюдение техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.</p> | <p>Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников.</p> |
| <p>- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>- демонстрация коммуникативных способностей; - умение вести диалог, учитывая позицию других участников деятельности; - умение разрешить конфликтную ситуацию</p> | <p>Наблюдение за ролью обучающегося в группе</p> |
| <p>- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.</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> |
| <p><i>метапредметные результаты</i></p> | | |
| <p>- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; - использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость</p> | <p>- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности; - использование различных методов решения практических задач; - использование различных ресурсов для достижения поставленных целей</p> | <p>Практические занятия Конкурсы Олимпиады</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>сталкиваться в профессиональной сфере; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> | | |
| <p>- генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное.</p> | <p>- демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности; - использование различных средств и методов при реализации своих идей и практических задач</p> | <p>Семинары Конкурсы Олимпиады</p> |
| <p>- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;</p> | <p>-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников информации, включая электронные; - демонстрация способности самостоятельно использовать и критически оценивать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач;</p> | <p>Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях, научных библиотеках различных организаций</p> |
| <p>- умение анализировать и представлять информацию в различных видах; ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>- демонстрация способности самостоятельно анализировать и представлять необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы, интерпретирование информации, в том числе передаваемой по каналам средств массовой информации и по Интернету; - сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> |
| <p>- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;</p> | <p>-приобретение начального опыта и навыков исследования практической составляющей дисциплины (связи с профессией и др. отраслями экономики); публичного представления её результатов,</p> | <p>Подготовка докладов, проектов. Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> | <p>в том числе с использованием средств информационных и коммуникационных технологий; -демонстрация коммуникативных навыков, готовности выслушать и понять другую точку зрения, корректность и толерантность в общении, участие в дискуссиях, в том числе в социальных сетях</p> | |
|--|--|--|

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД. 11 Химия

Балей, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» разработана на основе:
- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования с учётом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015);

Организация-разработчик: Балецкий филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Составитель: Осипова Н.В., преподаватель химии, биологии.

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.
Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-------------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 30 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 32 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ХИМИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки естественнонаучного профиля.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. № 1569, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., № 44898, входящим в укрупнённую группу ТОП-50 43.01.09. Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

1.3. Цели общеобразовательной учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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 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 определённой системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

– приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, опыта 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, навыков сотрудничества, навыков безопасного обращения с веществами в повседневной 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 и служащих.

| | |
|-------|---|
| 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 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |

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;
- 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.

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) 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 её 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: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведённых опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

1. 4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **184 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **184 часов**; практические занятия **40 часов**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|---|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 184 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 184 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 40 |
| контрольные работы | 10 |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся (проект) | Уровень освоения | Количество часов | Виды учебных действий, направленных на достижение предметных, метапредметных, личностных результатов ОК |
|--|--|------------------|------------------|---|
| Введение | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| Раздел 1. | Органическая химия | | 96 | |
| Тема 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений | Содержание учебного материала | | 13 | |
| | <i>Предмет органической химии.</i> Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | <i>Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова.</i> Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А.М.Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А.М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, <i>s</i> - и <i>p</i> -орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (σ - и π -связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. | 2 | 2 | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации. | | | |
| Классификация органических соединений. Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы. | 2 | 1 | |
| Основы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ | 2 | 1 | |
| Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва. Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи, как процесс, обратный ее образованию. Гомолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы. | 2 | 1 | |
| Классификация реакций в органической химии. Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (A_N , A_E), элиминирования (E), замещения (S_R , S_N , S_E), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии. | 2 | 3 | |
| Современные представления о химическом строении органических веществ. Основные направления развития теории строения А.М. Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный | 2 | 2 | |

| | | | | |
|--|--|---|----------|--|
| | и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности. | | | |
| | Практические работы: | | | |
| | 1. Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении. Обнаружение галогенов (проба Бейльштейна). | 3 | 1 | |
| | Контрольная работа 1 | 2 | 1 | |
| Тема 1.2. Предельные углеводороды | Содержание учебного материала | | 8 | |
| | Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Химические свойства алканов. Реакции S _R -типа: галогенирование (работы Н.Н. Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов. | 2 | 2 | |
| | Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алкенов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия. | 2 | 2 | |
| | Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения. | 2 | 1 | |
| | Практические работы:: | | | |
| | 2. Получение метана и изучение его свойств: горение, отношение к бромной воде и раствору перманганата калия. | 3 | 1 | |
| | Контрольная работа 2. | 2 | 1 | |
| Тема 1.3. Этиленовые и | Содержание учебного материала | | 6 | |
| | Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| диеновые углеводороды | этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов. | | | (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Химические свойства алкенов. Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм А _Е -реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значения для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей. | 2 | 1 | |
| | Применение и способы получения алкенов. Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алканов. Лабораторные способы получения алкенов. | 2 | 1 | |
| | Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о π-электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов, как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С.В. Лебедева, дегидрирование алканов. | 2 | 1 | |
| | Основные понятия химии высокомолекулярных соединений на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных. Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера-Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит. | 2 | 1 | |
| | Практические работы:: | | | |
| 3. Получение этилена дегидратацией этилового спирта. Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия. Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, | 2 | 1 | | |

| | | | | |
|--|--|---|----------|--|
| | пропан-бутановой смеси). | | | |
| Тема 1.4. Ацетиленовые углеводороды | Содержание учебного материала | | 3 | |
| | Гомологический ряд алкинов. Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Химические свойства и применение алкинов. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зелинского. Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат. Получение алкинов. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом. | 2 | 1 | |
| | Контрольная работа 3. | 2 | 1 | |
| Тема 1.5. Ароматические углеводороды | Содержание учебного материала | | 6 | |
| | Гомологический ряд аренов. Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической π -системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: <i>орто</i> -, <i>мета</i> -, <i>пара</i> -расположение заместителей. Физические свойства аренов. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Химические свойства аренов. Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирование, алкилирование (катализаторы Фриделя-Крафтса), нитрование, сульфирование. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода. | 2 | 2 | |
| | Применение и получение аренов. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола. | 2 | 2 | |
| Тема 1.6. Природные источники углеводородов | Содержание учебного материала | | 6 | |
| | Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливо-энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В.Г. Шухова. Изомеризация | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |

| | | | | |
|---|---|---|----------|--|
| | алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число. | | | |
| | Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование. | 2 | 1 | |
| | Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых. | 2 | | |
| | Лабораторные работы: | | | |
| | 1. Изготовление моделей углеводородов. | 3 | 2 | |
| | 2. Определение наличия непредельных углеводородов в бензине и керосине. Растворимость различных нефтепродуктов (бензина, керосина, дизельного топлива, вазелина, парафина) друг в друге | 3 | 2 | |
| Тема 1.7. Гидроксильные соединения | Содержание учебного материала | | 7 | |
| | Строение и классификация спиртов. Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Химические свойства алканолов. Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов. | 2 | 1 | |
| | Способы получения спиртов. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений. | | | |
| | Отдельные представители алканолов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола. | 2 | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|----------|--|
| | Многоатомные спирты. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение. | 2 | 1 | |
| | Фенол. Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы. Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом Fe^{3+} . Применение фенола. Получение фенола в промышленности. | 2 | 1 | |
| | Практические работы: | | | |
| | 4. Изучение растворимости спиртов в воде. Окисление спиртов различного строения хромовой смесью. Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди. | 3 | 2 | |
| Тема 1.8. Альдегиды и кетоны | Содержание учебного материала | | 7 | |
| | Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Химические свойства альдегидов и кетонов. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол. | 2 | 2 | |
| | Применение и получение карбонильных соединений. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводородов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства. | 2 | 1 | |
| | Лабораторные работы: | | | |
| | 3. Окисление этанола в этаналь раскаленной медной проволокой. Получение фенолоформальдегидного полимера. Распознавание раствора ацетона и формалина. | 2 | 1 | |
| | Практические работы: | | | |
| | 5. Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II). Взаимодействие формальдегида с гидросульфитом натрия. | 3 | 1 | |

| | | | | |
|---|--|----------|----------|--|
| | Контрольная работа 4. | 2 | 1 | |
| Тема 1.9. Карбоновые кислоты и их производные | Содержание учебного материала | 2 | 8 | |
| | Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Химические свойства карбоновых кислот. Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение. | 2 | 1 | |
| | Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение. Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот. | 2 | 1 | |
| | Сложные эфиры. Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров. | 2 | 1 | |
| | Жиры. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности | | | |
| Соли карбоновых кислот. Мыла. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства – СМС (детергенты), их преимущества и недостатки. | | | | |

| | | | | |
|--------------------------------|---|---|----------|--|
| | Практические работы: | | | |
| | 6. Растворимость различных карбоновых кислот в воде. Взаимодействие уксусной кислоты с металлами. Получение изоамилового эфира уксусной кислоты. | 3 | 2 | |
| | 7. Сравнение степени ненасыщенности твердого и жидкого жиров. Омыление жира. Получение мыла и изучение его свойств: пенообразование, реакции ионного обмена, гидролиз, выделение свободных жирных кислот. | | 2 | |
| Тема 1.10. Углеводы | Содержание учебного материала | | 8 | |
| | Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и обществ. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Моносахариды. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеурса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Важнейшие представители моноз. Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе ("серебряного зеркала", окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль. Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул. | 2 | 2 | |
| | Дисахариды. Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза, как изомеры сахарозы | 2 | 1 | |

| | | | | |
|----------------------|--|---|----------|--|
| | <p>Полисахариды. Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатный шелк, вискоза. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.</p> <p><i>Лабораторные опыты</i></p> <p>Полисахариды. Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, маргарине, макаронных изделиях, крупах.</p> | 2 | 2 | |
| | <p>Практические работы:</p> <p>8. Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах. Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу. Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал.</p> | 2 | 1 | |
| | <p>Контрольная работа 5</p> | 2 | 1 | |
| Тема 1.11. | Содержание учебного материала | | 9 | |
| Амины. | <p>Классификация и изомерия аминов. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура.</p> | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| Аминокислоты. | <p>Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна.</p> | 2 | 1 | |
| | <p>Применение и получение аминов. Получение аминов. Работы Н.Н. Зинина.</p> | 2 | 1 | |
| | <p>Аминокислоты. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия α-аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция.</p> | 2 | 1 | |

| | | | | |
|---|--|---|----------|--|
| | Белки. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения. | 2 | 2 | |
| | Практические работы: | | | |
| | 9. Денатурация белка. Цветные реакции белков. | 3 | 2 | |
| | Контрольная работа 6. | 2 | 1 | |
| Тема 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты. | Содержание учебного материала | | 6 | |
| | Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф. Крика и Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных. | 2 | 6 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| Тема 1.13. Биологически активные соединения | Содержание учебного материала | | 9 | |
| | Ферменты. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и рН среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Витамины. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика. | 2 | 2 | |
| | Гормоны. Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин. | 2 | 1 | |
| | Лекарства. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики | 2 | 1 | |

| | | | | |
|--------------------------------|---|---|-----------|--|
| | (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы. | | | |
| | Практические работы: | | | |
| | 10. Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина D в рыбьем жире или курином желтке. | 3 | 1 | |
| | 11. Действие амилазы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий. Действие каталазы на пероксид водорода | 3 | 1 | |
| | 12. Анализ лекарственных препаратов, производных салициловой кислоты. Анализ лекарственных препаратов, производных <i>n</i> -аминофенола. | 3 | 1 | |
| | Контрольная работа 7. | 2 | 1 | |
| Раздел 2. | Общая и неорганическая химия | | 86 | |
| Тема 2.1. | Содержание учебного материала | | 5 | |
| Химия наука о веществах | Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта-Бриггса) модели молекул. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Измерение вещества. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса. | 2 | 1 | |
| | Агрегатные состояния вещества: твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева-Клапейрона. | 2 | 1 | |
| | Смеси веществ. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси. | | | |
| | Практические работы: | | | |
| | 13. Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ. Решение задач на нахождение массовой доли. | 2 | 2 | |
| Тема 2.2. | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | Атом - сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и | 2 | 1 | (Л) личностные; |

| | | | | |
|---|--|---|----------|--|
| Строение атома | рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. | | | (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | <i>Состав атомного ядра</i> - нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер. | 2 | 1 | |
| | <i>Электронная оболочка атомов.</i> Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы. | 2 | 2 | |
| Тема 2.3. | Содержание учебного материала | | 5 | |
| Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева | <i>Открытие периодического закона.</i> Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И.В. Деберейнера, А.Э. Шанкуртуа, Дж.А. Ньюлендса, Л.Ю. Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д.И. Менделеева. Открытие Д.И. Менделеевым периодического закона. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | <i>Периодический закон и строение атома.</i> Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г. Мозли. Современная формулировка периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение периодического закона и периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира. | 2 | 2 | |
| | <i>Лабораторные работы:</i> | | | |
| | 4. Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода. | 3 | 1 | |
| | <i>Дифференцированный зачет</i> | 2 | 1 | |
| Тема 2.4. | Содержание учебного материала | | 7 | |
| Строение вещества | <i>Понятие о химической связи.</i> Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные |
| | <i>Ковалентная химическая связь.</i> Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, | 2 | 2 | |

| | | | | |
|-------------------------------|--|---|----------|--|
| | <p>угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: σ- и π-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками.</p> | | | ОК 1-5,7,9 |
| | <p>Ионная химическая связь как крайний случай ковалентной полярной связи Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.</p> | 2 | 1 | |
| | <p>Металлическая химическая связь как особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.</p> | 2 | | |
| | <p>Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров.</p> <p>Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т.п.</p> | 2 | 1 | |
| | <p>Комплексообразование. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.</p> | 2 | 2 | |
| Тема 2.5. Полимеры | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | <p>Неорганические полимеры. Полимеры - простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен - взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры - сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно - асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли - литосферы.</p> | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |

| | | | | |
|---|---|---|----------|--|
| | Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам. | 2 | 1 | |
| | Лабораторные работы: | | | |
| | 5. Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков. Проверка пластмасс на горючесть, отношение к растворам кислот, щелочей и окислителей. | 2 | 1 | |
| | Практические работы: | | | |
| | 14. Решение экспериментальных задач по определению пластмасс и волокон | 3 | 1 | |
| Тема 2.6. Дисперсные системы | Содержание учебного материала | | 3 | |
| | Понятие о дисперсных системах. Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека. Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, в косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение. | 2 | 1 | |
| Тема 2.7. Химические реакции | Содержание учебного материала | | 9 | |
| | Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и не окислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |

| | | | | |
|-------------------------------|--|---|----------|--|
| | молекулярные и ионные). | | | |
| | Вероятность протекания химических реакций. Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г.И. Гесса и его следствия. Энтропия. | 2 | 1 | |
| | Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант-Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. | 2 | 2 | |
| | Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье). | 2 | 1 | |
| | Лабораторные работы: | | | |
| | 6. Получение кислорода разложением пероксида водорода и (или) перманганата калия. Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды для органических и неорганических кислот. | 2 | 1 | |
| | Практические работы: | | | |
| | 15. Решение задач на определение скорости химической реакции. Решение задач на определение теплового эффекта химической реакции. | 3 | 2 | |
| | Контрольная работа 8. | 2 | 1 | |
| Тема 2.8. Растворы | Содержание учебного материала | | 8 | |
| | Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. | 2 | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|----------|--|
| | Реакции обмена в водных растворах электролитов. | | | |
| | <i>Гидролиз</i> как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации. | 2 | 2 | |
| | Лабораторные работы: 7. Характер диссоциации различных гидроксидов | 2 | 1 | |
| | Практические работы: 16. Приготовление растворов различных видов концентрации. | 3 | 2 | |
| Тема 2.9. | Содержание учебного материала | | 7 | |
| Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы | Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов - простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов – простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Классификация окислительно-восстановительных реакций. Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования). Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов. | 2 | 1 | |
| | Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы. | 2 | 1 | |
| | Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие | 2 | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|----------|--|
| | на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза. | | | |
| | Лабораторные работы: | | | |
| | 8. Взаимодействие металлов с неметаллами, а также с растворами солей и растворами кислот. Окислительные свойства перманганата калия в различных средах. | 3 | 1 | |
| Тема 2.10. | Содержание учебного материала | | 6 | |
| Классификация веществ. Простые вещества. | Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основные и комплексные. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Металлы. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества - металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и восстановительные свойства их: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), с водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), со щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов. | 2 | 2 | |
| | Коррозия металлов. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии. | 2 | 1 | |
| | Общие способы получения металлов. Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пирро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение. | 2 | 1 | |
| | Неметаллы. Положение неметаллов в периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность. Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств. Неметаллы – простые вещества. Атомное и молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами-окислителями (азотной и серной кислотами и др.). | 2 | 1 | |
| Тема 2.11. | Содержание учебного материала | | 9 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| Основные классы неорганических и органических соединений | Водородные соединения неметаллов. Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Оксиды и ангидриды карбоновых кислот. Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов. | 2 | 1 | |
| | Кислоты органические и неорганические. Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными оксидами и гидроксидами, с солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот. | 2 | 1 | |
| | Основания органические и неорганические. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина. | 2 | 1 | |
| | Амфотерные органические и неорганические соединения. Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами. | 2 | 1 | |
| | Соли. Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот. | 2 | | |
| | Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений. Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ. | 2 | 1 | |
| | Практические работы: | | | |
| | 17. Получение аммиака, его свойства. Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства. | 3 | 2 | |
| Контрольная работа 9. | 2 | 1 | | |
| Тема 2.12. Химия элементов. | Содержание учебного материала | | 9 | |
| s-Элементы. Водород. Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные | |

| | | | |
|---|---|---|-----------------------------------|
| его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе. Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования. | | | (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| Элементы IA-группы. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение. | 2 | | |
| Элементы IIA-группы. Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль. | 2 | 1 | |
| p-Элементы. Алюминий. Характеристика алюминия на основании положения в периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия. | 2 | | |
| Углерод и кремний. Общая характеристика на основании их положения в периодической системе Д.И. Менделеева и строения атома. Простые вещества, образованные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность. | 2 | 1 | |
| Галогены. Общая характеристика галогенов на основании их положения в периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атомов. Галогены – простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение. Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов. | 2 | 1 | |
| Халькогены. Общая характеристика халькогенов на основании их положения в периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атомов. Халькогены – простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль. | 2 | | |
| Элементы VA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их | 2 | 1 | |

| | | | | |
|-------------------------------|--|---|---|--|
| | физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль. | | | |
| | <i>Элементы IVA-группы.</i> Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в периодической системе элементов Д.И. Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода для живой и кремния - для неживой природы. | 2 | 1 | |
| | d-Элементы. Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIII-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла. | 2 | 1 | |
| | Практические работы: | | | |
| | 18. Получение гидроксидов алюминия и цинка и исследование их свойств. | 2 | 1 | |
| | 19. Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора. | 2 | 1 | |
| Тема 2.13. | Содержание учебного материала | | | 10 |
| Химия в жизни общества | Химия и производство. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Химия в сельском хозяйстве. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства. | 2 | 1 | |
| | Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия. | 2 | 2 | |
| | Химия и повседневная жизнь человека. Домашняя аптека. Моющие и чистящие | 2 | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировка упаковка пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека. | | | |
| Практические работы: | | | |
| 20. Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов. | 2 | 1 | |
| 21. Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов | 2 | 2 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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 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 системе Интернет (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия ля профессий и специальностей технического профиля: учебник для студентов учреждений среднего специального образования. М.: Академия, 2019. 272с.
2. Ерохин Ю.М. Химия для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей. М.: Академия, 2021г.

Дополнительные источники:

1. Апарнев И.А., Афонина Л.И. Общая химия. Сборник заданий с примерами решений. Учебное пособие для СПО. Москва.: Юрайт. 2019.
2. Габриелян О.С. Химия 11 кл. Контрольные и проверочные работы. М.: Дрофа, 2015. 220с.
3. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия. Углубленный уровень. 11 кл.– М.: Дрофа, 2019. 398с.
4. Габриелян О.С. Химия. Базовый уровень. 11 кл. – М.: Дрофа, 2019. 221с.
5. Глинка Л.Н. Общая химия. Практикум: учебное пособие для СПО. Москва.: Юрайт. 2019.498с.
6. Глинка Л.Н. Общая химия. Задачи и упражнения: учебно-практическое пособие для СПО. Москва.: Юрайт. 2019. 236с.
7. Кузнецова Н.Е. Химия 10 кл.: углубленный уровень: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. М.: Вентана-Граф, 2019. 445с.
8. Пузаков С.А. Химия. 10 кл.: учебник для общеобразовательных организаций: углубленный уровень. М.: Прсвещение. 2020. 320с.
9. Пузаков С.А. Химия. 11 кл.: учебник для общеобразовательных организаций: углубленный уровень. М.: Прсвещение. 2020. 320с

Интернет-ресурсы

1. Образовательный сайт для школьников» www.alhimikov.net
2. Образовательный сайт для школьников chem.msu.ru
3. Электронная библиотека по химии www.enauki.ru
4. Интернет-издание для учителей «Естественные науки» 1september.ru
5. Методическая газета «Первое сентября» hvsh.ru
6. Журнал «Химия в коле» www.hij.ru/
7. Журнал «Химия и жизнь» chemistry-chemists.com/index.html - электронный журнал «Химики и химия»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения | Формы и методы контроля |
|---|--|
| В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины | |
| – сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач | Устный опрос (индивидуальный, фронтальный). Письменный опрос. Подготовка докладов, презентаций. Тестирование. Выполнение разноуровневых заданий. Наблюдение и оценка выполнения практических действий |
| – владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой | |
| – владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведённых опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач | |
| – сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям | |
| – владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | |
| – сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | |
| В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать метапредметные результаты освоения учебной дисциплины | |
| – использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Устный опрос (индивидуальный, фронтальный). Письменный опрос. Подготовка докладов, презентаций. Тестирование. Выполнение разноуровневых заданий. Наблюдение и оценка выполнения практических действий. |

| | |
|--|---|
| <p>– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить её достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | |
| <p>В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать личностные результаты освоения учебной дисциплины</p> | |
| <p>– 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</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> |
| <p>– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий</p> |
| <p>– умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности. 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</p> | |

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД. 12 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Программа учебной дисциплины ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ разработана на основе программы учебной дисциплины Обществознание, разработанной Кищенко О.В., кандидатом исторических наук, доцентом в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180).

Составитель: Нестерова М.Г., преподаватель социально-гуманитарных дисциплин

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.
Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 17 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Обществознание

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки естественнонаучного профиля.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г. N 44898, регистрационный № 4489, входящим в укрупнённую группу ТОП-50 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: цикл общеобразовательных дисциплин

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

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

- 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 при подготовке квалифицированных рабочих. Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины:

| | |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |

| | |
|--------|--|
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности. |

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

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему на- роду, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

предметных:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 176 часов; практические работы 20 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 176 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 20 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i> | - |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i> | - |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Кол-во часов | Уровень | Виды учебных действий, направленных на достижение предметных, метапредметных, личностных результатов |
|---|---|--------------|---------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе. | | 34 | | |
| Введение | | 2 | | |
| Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества | Содержание учебного материала | 14 | | |
| | 1 Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. | 4 | | Л) личностные (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1- 5, 9 |
| | 2 Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. | 2 | 2 | |
| | 3 Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Основные особенности научного мышления. Свобода человека и ее ограничители (внутренние – со стороны самого человека и внешние – со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности. | 2 | 2 | |
| | 4 Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи. | 4 | 2 | |
| 5 Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. | 2 | 2 | | |
| Тема 1.2. | Содержание учебного материала | 14 | | |

| | | | | | |
|--|-------------------------------|---|-----------|---|--|
| Общество как сложная система | 1 | Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. | 2 | 2 | Л) личностны (Р)регулятивные (П)познавательные (К)коммуникативные ОК 1- 5, 6,7,9 |
| | 2 | Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду. | 2 | 2 | |
| | 3 | Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. | 2 | 2 | |
| | 4 | Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное). | 4 | 2 | |
| | 5 | Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. | 2 | 2 | |
| | 6 | Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. | 2 | 2 | |
| | | Практическое занятие. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе. | 4 | 3 | |
| Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества | | | 26 | | |
| Тема 2.1. Духовная культура личности и общества | Содержание учебного материала | | 8 | | Л) личностны (Р)регулятивные (П)познавательные (К)коммуникативные ОК 1- 5, 6,9 |
| | 1 | Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура – продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. | 4 | 2 | |
| | 2 | Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям. | 4 | 2 | |
| Тема 2.2. Наука и образование в современном мире. | Содержание учебного материала | | 6 | | |
| | 1 | Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом. | 2 | 2 | |
| | 2 | Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни | 2 | 2 | |

| | | | | | |
|---|--------------------------------|--|-----------|----------|---|
| | | современного человека и общества. | | | |
| | 3 | Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. | 1 | 2 | |
| | 4 | Профессиональное образование. Дополнительные образовательные услуги, порядок их предоставления. | 1 | 2 | |
| Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры. | Содержание учебного материала. | | 8 | | |
| | 1 | Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал. | 4 | 2 | |
| | 2 | Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств. | 4 | 1 | |
| | | Практическое занятие: «Основы знаний о духовной культуре человека и общества» | 4 | 3 | |
| Раздел 3. Экономика | | | 28 | | |
| Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи. | Содержание учебного материала | | 8 | | |
| | 1 | Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. | 2 | 2 | Л) личностны (Р)регулятивные (П)познавательные (К)коммуникативные ОК 1- 5, 7-11 |
| | 2 | Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика. | 2 | 2 | |
| | 3 | Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения. | 2 | 2 | |
| | 4 | Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. | 1 | 2 | |
| | 5 | Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика. | 1 | 2 | |
| Содержание учебного материала | | 6 | | | |
| Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике. | 1 | Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. | 2 | 2 | |

| | | | | | |
|---|--------------------------------|---|-----------|----------|-----------------|
| | 2 | Роль фирмы 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. | 2 | 2 | |
| | 3 | Частные и общественные блага. Внешние эффекты. Функции государства в экономике. Виды налогов. | 1 | 2 | |
| | 4 | Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства. | 1 | 2 | |
| Тема 3.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция. | Содержание учебного материала. | | 8 | | |
| | 1 | Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. | 2 | 2 | |
| | 2 | Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. | 2 | 2 | |
| | 3 | Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Факторы предложения труда. | 1 | 2 | |
| | 4 | Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. | 1 | 2 | |
| | 5 | Деньги. Процент. Банковская система. Роль центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Другие финансовые институты: паевые и пенсионные фонды, страховые компании. | 1 | 2 | |
| | 6 | Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства | 1 | 2 | |
| Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики. | Содержание учебного материала | | 4 | | |
| | 1 | Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. | 1 | 2 | |
| | 2 | Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике. | 1 | 2 | |
| | 3 | Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. | 1 | 2 | |
| | 4 | Курсы валют. Глобальные экономические проблемы. | 1 | 2 | |
| Практическое занятие по теме раздела «Экономика» | | | 2 | 3 | |
| Раздел 4. Социальные отношения | | | 30 | | |
| Тема 4.1. Социальная роль и стратификация. | Содержание учебного материала. | | 6 | | |
| | 1 | Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность. | 2 | 2 | Л) личностные |
| | 2 | Социальная роль. Соотношение личностного «Я» и социальной роли. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли | 2 | 2 | (Р)регулятивные |

| | | | | | |
|---|---|--|-----------|----------|--|
| | | человека в семье и трудовом коллективе. | | | (П)познавательные (К)коммуникативные Ок 1-5, 7-10 |
| | 3 | Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности. | 2 | 2 | |
| Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты. | Содержание учебного материала | | 12 | | |
| | 1 | Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. | 4 | 2 | |
| | 2 | Девииантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. | 4 | 2 | |
| | 3 | Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Позитивное и деструктивное в конфликте. Пути разрешения социальных конфликтов. | 4 | 2 | |
| 4.3.Важнейшие социальные общности и группы. | Содержание учебного материала. | | 8 | | |
| | | 1 Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации. | 2 | 2 2 | |
| | 2 | Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. | 2 | 2 | |
| | 3 | Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. | 2 | 2 | |
| | 4 | Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Проблема неполных семей. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие: «Социальные отношения» | | 4 | 3 | |
| Раздел 5. Политика как общественное явление | | | 26 | | |
| Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе. | Содержание учебного материала | | 10 | | |
| | 1 | Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. | 3 | 2 | Л) личностные (Р)регулятивные (П)познавательные (К)коммуникативные Ок 1-10 |
| | 2 | Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов – основные особенности развития современной политической системы. | 3 | 2 | |
| | 3 | Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. | 2 | 2 | |

| | | | | | |
|---|---|---|-----------|----------|--|
| | | Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. Особенности демократии в современных обществах. | | | |
| | 4 | Правовое государство, понятие и признаки. | 2 | 2 | |
| Тема 5.2. Участники политического процесса | Содержание учебного материала | | 10 | | |
| | 1 | Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России. | 2 | 2 | |
| | 2 | Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Становление институтов гражданского общества и их деятельность в Российской Федерации. | 1 | 2 | |
| | 3 | Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации. | 1 | 2 | |
| | 4 | Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. | 1 | 2 | |
| | 5 | Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Влияние СМИ на позиции избирателя во время предвыборных кампаний. Характер информации, распространяемой по каналам СМИ. | 1 | 2 | |
| | Практическое занятие: « Политика как общественное явление» | | | 4 | 3 |
| Раздел 6. Право | | | 28 | | |
| Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений. | Содержание учебного материала | | 6 | | |
| | 1 | Юриспруденция как общественная наука. Цели и задачи изучения права в современном обществе. | 1 | 2 | Л) личностные (Р)регулятивные (П)познавательные (К)коммуникативные Ок 1-11 |
| | 2 | Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. | 2 | 2 | |
| | 3 | Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц | 2 | 2 | |
| | 4 | Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи. | 1 | 2 | |
| Содержание учебного материала | | | 8 | | |
| Тема 6.2. Основы | 1 | Конституционное право как отрасль российского права. Основы | 2 | 2 | |

| | | | | |
|--|---|--|-----------|---|
| конституционного права Российской Федерации | | конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление. | | |
| | 2 | Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат. | 2 | 2 |
| | 3 | Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. | 1 | 2 |
| | 4 | Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Формы и процедуры избирательного процесса. | 2 | 2 |
| | 5 | Право на благоприятную окружающую среду. Гарантии и способы защиты экологических прав граждан. Юридическая ответственность за экологические правонарушения. Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Право на альтернативную гражданскую службу Права и обязанности налогоплательщика. | 1 | 2 |
| Тема 6.3. Отрасли российского права | | Содержание учебного материала | 14 | |
| | 1 | Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. | 2 | 2 |
| | 2 | 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. | 2 | 2 |
| | 3 | Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Защита прав потребителей. | 2 | 2 |
| | 4 | Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство. | 2 | 2 |
| | 5 | Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Порядок оказания платных образовательных услуг. | 1 | 2 |
| | 6 | Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. | 1 | 2 |

| | | | | | |
|-----------------------------|---|--|------------|----------|--|
| | | 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. | | | |
| | 7 | Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность. | 2 | 2 | |
| | 8 | Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность. Основания и порядок обращения в Конституционный Суд РФ. Правовые последствия принятия решения Конституционным Судом РФ. | 2 | 2 | |
| Тема 6.4 | | Содержание учебного материала. | 2 | | |
| Международное право. | 1 | <i>Международное право. Международное гуманитарное право. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.</i> | 2 | | |
| | | Практическое занятие «Право» | 2 | 3 | |
| | | | 176 | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-гуманитарных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: комплекты учебной мебели, меловая доска.

Технические средства обучения: проектор, компьютер

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Боголюбов Л.Н, Лазебникова А.Ю. Человек и общество: Обществознание: учебное пособие для общеобразовательных организаций, профильный уровень 10 класс. М «Просвещение», 2018. 415с.
2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно - научного, гуманитарного профилей. М «Академия», 2017. 524с.

Дополнительные источники

1. Гринберг Р.С, Королева Г.Э. Обществознание 10 класс, российский учебник под общей редакцией академика РАН Тишкова В.А. М, издательский центр «Вентана-Граф», 2020.Электронный ресурс. 412с.
2. Певцова Е.А. Право. Основы правовой культуры: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций, 1 часть. М «Русское слово» 2017. Электронный учебник. 198 с.
3. Певцова Е.А. Право. Основы правовой культуры: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций, 2 часть. М «Русское слово» 2017. Электронный учебник. 238 с.
4. Певцова Е.А. Право. Основы правовой культуры: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций, 1 часть. М «Русское слово» 2017. Электронный учебник. 245 с.
5. Певцова Е.А. Право. Основы правовой культуры: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций, 2 часть. М «Русское слово» 2017. Электронный учебник. 262 с.
6. Краюшкина С.В., Тесты к учебнику «Обществознание» 11 класс под редакцией Боголюбова Л. Н., Лазебниковой А. Ю., Литвиновой В.А. Издательство «Экзамен», 2019.106 с.
7. Сборник метапредметных заданий: история, обществознание, география 10-11 класс ФГОС, под редакцией Лазебниковой А. Ю. и Синельникова И.Ю. Издательство «Экзамен», 2018.Электронный учебник. 127 с.
8. Справочник. Понятия и термины, толковый словарь. Обществознание /под редакцией М.Ю. Брандт/ Издательство «Экзамен» М; 2018. 126 с.
9. О.А. Котова, Т.Е. Лискова. Единый Государственный экзамен. Типовые экзаменационные варианты. Обществознание. Издательство «Национальное образование. М., 2020. 463 с

Нормативные правовые акты

1. Конституция Российской Федерации. Принята со всеми последними поправками. – М: Издательство АСТ, 2020.

Интернет-ресурсы:

<http://www.window.edu.ru> - Единое окно доступа к образовательным ресурсам

<http://www.bashedu.ru/konkurs/bagautdinov/> - Философские ресурсы в Интернете

<http://www.religare.ru/> - Религия и СМИ

<http://www.countries.ru/library.htm>. - Библиотека по культурологии»
<http://www.mtu-net.ru/shadows/project/> - История государства Российского в памятниках архитектуры и градостроительства
<http://filosofia.ru/> - Библиотека философии и религии
<http://www.fw.ru:8101/> - Мир семьи
<http://www.obhis.ru/lekc> - лекции по социологии
<http://www.mercator.ru/> - социальная и политическая жизнь России в региональном аспекте.
<http://www.cityline.ru/politika/> - Политика
<http://www.ifes.ru/> - Международный фонд избирательных систем
<http://www.ovsem.com/user/gosvL> - Государственная власть
<http://www.fmsg.com/> - Федеральная служба новостей» («Federal news service)
<http://www.rusline.ru/> - Выборы в России
<http://economicus.ru/> - Экономическая школа
<http://basic.economicus.ru/> - Основы экономики
<http://economics.edu.ru/> - Экономика, социология, менеджмент
<http://econLine.hl.ru/> - Каталог ссылок на экономические и финансовые сайты
<http://www.iet.ru/> - Институт экономики переходного периода
<http://www.tax-nalog.km.ru/> - Энциклопедия налогов
<http://www.gov.ru> - Органы государственной власти Российской Федерации
<http://www.duma.ru/> - Государственная Дума
<http://www.akdi.ru/sf/> - Совет Федерации РФ
<http://www.cityline.ru/politika/prav/pravbook.html> - Правительство России и федеральные органы исполнительной власти
<http://www.scrf.gov.ru> - Совет Безопасности
<http://law.edu.ru/magazine/pravoved> - сайт журнала «Правоведение»
<http://lesson-history.narod.ru/pravo.htm> - Основы государства и права (10-11 классы) – Иллюстрации, схемы, таблицы
<http://www.echr.ru/coe/activity/index.htm> - Деятельность Совета Европы/Европейская Конвенция о защите прав человека: право и практика
<http://www.humanrights.coe.int> - Страница общей информации по правам человека:
<http://www.echr.coe.int> - Европейский Суд по правам человека
<http://www.rubicon.ru> - Электронные версии энциклопедий и словарей
<http://www.wwia.org/diction.htm> - Юридический словарь
<http://www.Panorama.org/ks/> - Конституционный Суд России
<http://www.legaldocs.com/~usalaw/misc-s.htm> - Юридические документы в режиме online.
http://window.edu.ru/window_catalog/files/r41175/tlg16.pdf - Занимательное граждановедение
<http://school-sector.relarn.ru/prava/index.html> - Права и дети в Интернете.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, сообщений, рефератов.

| Результаты (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля |
|--|---|
| В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины | <p><i>устный контроль:</i> устный опрос у карты собеседование защита реферата по выбранной теме заслушивание сообщений</p> <p><i>письменный контроль:</i> индивидуальное выполнение заданий по инструктивным карточкам заполнение схем, таблиц тестирование контрольная работа обществоведческий диктант самостоятельная работа практическая работа эссе денотатный граф кластер, ментальная карта.</p> |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности. | |
| Сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов | |
| Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук. | |
| Владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов. | |
| Сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире. | |
| Сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов. | |
| Владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений. | |
| сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития. | |

Формы и методы контроля, оценки результатов обучения направлены не только на проверку сформированности предметных результатов, но и на развитие личностных и метапредметных результатов обучения.

| Результаты (личностные и метапредметные) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|-------------------------------------|
| Личностные результаты | | |

| | | |
|--|--|--|
| <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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>1. 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>2. Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна).</p> <p>3. 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>4. 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>5. Готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>6. Осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.</p> <p>7. Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.</p> | <p>проявление общественного сознания;</p> <p>воспитанность и тактичность;</p> <p>демонстрация готовности к самостоятельной, творческой деятельности;</p> <p>проявление активной жизненной позиции;</p> <p>взаимодействие со студентами, преподавателями в ходе обучения;</p> <p>сотрудничество со сверстниками и преподавателями при выполнении различного рода деятельности</p> <p>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</p> | <p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения дисциплины;</p> <p>отношение студента к российской символике, Родине, краю, колледжу;</p> <p>характер учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками;</p> <p>овладение умениями и новыми компетенциями;</p> <p>знание основных прав и обязанностей гражданина;</p> <p>уважения культуры и традиций народов России и мира;</p> <p>сформированность познавательных мотивов – интерес к новому содержанию; умения видеть свои достоинства и недостатки;</p> <p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы; участие в мероприятиях разного уровня;</p> <p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы; подготовка рефератов, докладов.</p> |
|--|--|--|

| метапредметные результаты | | |
|---|--|--|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</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>1. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.</p> <p>2. 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>3. 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>4. 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.</p> <p>6. Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.</p> <p>7. Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат общественнознания.</p> | <p>демонстрация способности самостоятельно давать оценку учебной ситуации и находить выход из неё;</p> <p>самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>использование различных ресурсов для достижения поставленных целей</p> <p>эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>использование различных источников информации;</p> <p>демонстрация способности самостоятельно использовать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач;</p> <p>умение оценивать свою собственную деятельность, анализировать и делать правильные выводы;</p> <p>использование различных методов решения практических задач.</p> | <p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы</p> <p>умение контролировать и оценивать свои действия, вносить коррективы в их выполнение;</p> <p>проявление инициативы и самостоятельности в обучении;</p> <p>умение осуществлять информационный поиск, сбор и выделение существенной информации</p> <p>из различных информационных источников;</p> <p>умение сотрудничать с преподавателем и одноклассниками при решении учебных проблем;</p> <p>принимать на себя ответственность за результаты своих действий.</p> |

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

| <i>Содержание обучения</i> | <i>Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)</i> |
|---|--|
| Введение | Знать особенности социальных наук, специфику объекта их изучения. |
| 1. Человек и общество | |
| 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества. | Давать характеристику понятий: человек, индивид, личность, деятельность, мышление. Знать, что такое характер, социализация личности, самосознание и социальное поведение ; Знать, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты. |
| 1.2. Общество как сложная система | Иметь представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы. Давать определения понятий эволюция и революция, общественный прогресс. |
| 2. Духовная культура человека и общества | |
| 2.1. Духовная культура личности и общества. | Разъяснять понятия: культура, духовная культура личности и общества, показать ее значение в общественной жизни. Различать: культура народная, массовая, элитарная. Показать особенности молодежной субкультуры. Освещать проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Характеризовать: культура общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикет. Называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям. |
| 2.2. Наука и образование в современном мире. | Различать естественные и социально-гуманитарные науки. Знать особенности труда ученого, ответственность ученого перед обществом. |
| 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры | Раскрыть понятия мораль, религия, искусство и их роль в жизни людей. |
| 3. Экономика | |
| 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи. | Давать характеристику понятия экономика; типы экономических систем: традиционная, централизованная, (командная) и рыночная экономика. |
| 3.2. Рынок. Фирма. Роль Государства в экономике. | Давать определение понятий: спрос и предложение; издержки, выручка, прибыль, деньги, процент, экономический рост и развитие, налоги, государственный бюджет. |
| 3.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция. | Дать определение понятий: ВВП, рынок, деньги, банки, инфляция. |
| 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики. | Охарактеризовать становление рыночной экономики России, ее особенности; организацию экономики. |
| 4. Социальные отношения | |

| | |
|---|--|
| 4.1. Социальная роль и стратификация. | Знать понятия: социальные отношения и социальная стратификация; определять социальные роли человека в обществе. |
| 4.2. Социальные нормы и конфликты. | Охарактеризовать виды социальных норм и санкций, девиантное поведение, его формы, проявления, социальные конфликты, причины и истоки их возникновения. |
| 4.3. Важнейшие социальные общности и группы | Охарактеризовать важнейшие социальные общности, группы. |
| 5. Политика как общественное явление | |
| 5.1. Политика и власть. Государство В политической системе. | Давать определение понятий: власть, политическая система, ее внутренняя структура. Характеризовать внутренние и внешние функции государства, формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Характеризовать типологию политических режимов. Знать понятие правовое государство и называть его признаки. |
| 5.2. Участники политического Процесса. | Охарактеризовать: взаимоотношения Государства и личности Знать понятия гражданское общество и правовое государство. Охарактеризовать избирательную систему Российской Федерации. |
| 6. Право | |
| 6.1. Правовое регулирование общественных отношений. | Выделить роль права в системе социальных норм. Дать характеристику системы права. |
| 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации | Дать характеристику основ конституционного строя Российской Федерации, системы государственной власти РФ, прав и свобод граждан. |
| 6.3. Отрасли российского права | Давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права. |
| 6.4. Международное право. | Давать характеристику и знать содержание международного права. |

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

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

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД. 13 БИОЛОГИЯ

Балей, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования с учётом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015);

Организация-разработчик: Балецкий филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Составитель: Осипова Н.В., преподаватель химии, биологии.

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-------------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БИОЛОГИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки естественнонаучного профиля.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. № 1569, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., № 44898, входящим в укрупнённую группу ТОП-50 43.01.09.Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: цикл общеобразовательных дисциплин.

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

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

– получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания;

– овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в 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; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

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 и служащих.

| | |
|-------|---|
| 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 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |

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

личностных:

- имеет чувство гордости и уважение к истории и достижениям отечественной биологической науки; имеет представление о целостной естественнонаучной картине мира;

- понимает взаимосвязь и взаимозависимость естественных наук, их влияние на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

- способен использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

- владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей её достижения в профессиональной сфере;

- способен руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готов к взаимодействию с коллегами, к работе в коллективе;

- готов использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

- обладает навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования.

- способен 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;

- готов к оказанию первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- 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 экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.

метапредметных:

- осознает социальную значимость своей профессии, обладает мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

- повышает интеллектуальный уровень 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;

- способен организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

- способен понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способен к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

- умеет обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в 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;

- способен применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

- способен к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

- способен 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 человека для решения практических задач;

- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, её уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение 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, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **72 часа**;

практические занятия **20 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объём часов |
|---|-------------|
| Объем образовательной программы | 72 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 49 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 20 |
| контрольная работа | 4 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта | |

| 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины | | | | |
|---|--|-------------------------|--------------------|---|
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объем часов | Виды учебных действий, направленных на достижение предметных, метапредметных, личностных результатов |
| Введение | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 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 естественнонаучной картины мира и в практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| 1. Учение о клетке | Содержание учебного материала | | 15 | |
| | Химическая организация клетки. Клетка – элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. <i>Краткая история изучения клетки.</i> Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | 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. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие №1. Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. | 2 | 1 | |
| | Практическое занятие №2. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие №3. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам. | 3 | 1 | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|--|
| | 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. | 2 | 4 | |
| | Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов. Митоз. Цитокинез. | 2 | 2 | |
| | Контрольная работа | 2 | 1 | |
| 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов | Содержание учебного материала | | 10 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Размножение организмов. Организм – единое целое. Многообразие организмов. Размножение – важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение. | 2 | 4 | |
| | 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. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие №4. Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства. | 2 | 2 | |
| | Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека. | 2 | 1 | |
| | Контрольная работа | 2 | 1 | |
| 3. Основы генетики и селекции | Содержание учебного материала | | 21 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель – основоположник науки генетика. Генетическая терминология и символика. Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание Хромосомная теория наследственности. <i>Взаимодействие генов.</i> Генетика пола. <i>Сцепленное с полом наследование.</i> Значение генетики для селекции | 2 | 8 | |

| | | | | |
|---|--|---|----------|--|
| | и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика. | | | |
| | Практическое занятие №5. Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие №6. Решение генетических задач. | 3 | 3 | |
| | 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. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие №7. Анализ фенотипической изменчивости. | 3 | 1 | |
| | Практическое занятие №8. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм. | 3 | 1 | |
| | 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. <i>Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).</i> | 2 | 3 | |
| | Контрольная работа | 2 | 1 | |
| 4. Происхождение и развития жизни на Земле. Эволюционное учение. | Содержание учебного материала | | 8 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | 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. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие №9. Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни. | 3 | 1 | |
| | 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 | 2 | 1 | |

| | | | | |
|----------------------------------|---|---|----------|--|
| | современной естественнонаучной 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. <i>Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития.</i> Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие №10. Описание особей одного вида по морфологическому критерию. Приспособление организмов к разным средам обитания (к водной, наземно-воздушной, почвенной). | 3 | 1 | |
| | Контрольная работа | 2 | 1 | |
| 5. Происхождение человека | Содержание учебного материала | | 4 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека | 2 | 2 | |
| | Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма. | 2 | 1 | |
| | Практическое занятие № 11. Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека. | 2 | 1 | |
| 6. Основы экологии | Содержание учебного материала | | 8 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | 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. | 2 | 1 | |
| | Практическое занятие № 12. Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе. | 2 | 1 | |
| | Биосфера – глобальная экосистема. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Роль | 2 | 1 | |

| | | | | |
|-------------------|---|---|----------|--|
| | 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 в области своей будущей профессии на окружающую среду. <i>Глобальные экологические проблемы и пути их решения.</i> 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. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие № 13. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. | 3 | 1 | |
| | Практическое занятие №14. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). | 3 | 1 | |
| | Практическое занятие №15. Решение экологических задач. | 3 | 1 | |
| 7. Бионика | Содержание учебного материала | | 3 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 1-5,7,9 |
| | Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Бионика рассматривает особенности морфофизиологической организации живых организмов и их использование для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. <i>Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных.</i> | 2 | 1 | |
| | 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. | 2 | 2 | |
| | Дифференцированный зачет | | 1 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия (учебники, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ).
- Технические средства обучения:
- ПК,
- Видеопроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е.О. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов учреждений среднего специального образования - Москва.: Академия. 2019. 336с.
2. Паршутина Л.А. Естествознание. Биология: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - М., Академия, 2019. 352 с.

Дополнительные источники:

1. Демьянков Е.Н., Соболев А.Н., Суматохин С.В. Сборник задач по общей биологии 9-11 классы - Москва.: ВАКО.2018. 272с.
2. Дубков С.Г., Богачева И.В., Клевец И.Р. Сборник задач по общей биологии для 10-11 классов. Минск.: Сэр-Вит. 2016. 104с.
3. Дымшиц Г.М., Саблина О.В., Высоцкая Л.В., Бородин П.М. Биология. Общая биология. Практикум 10-11 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций. Москва.: Просвещение. 2017. 143с.
4. Захаров В.В., Мамонтов С.Г., Сонин Н.И., Захарова Е.Т. Биология. Общая биология. Углубленный уровень. 10 класс -Москва.: Дрофа. 2019. 349с.
5. Захаров В.В., Мамонтов С.Г., Сонин Н.И., Захарова Е.Т. Биология. Общая биология. Углубленный уровень. 11 класс -Москва.: Дрофа. 2019. 254с.
6. Мустафин А.Г., Захаров В.Б. Биология: учебник для СПО - Москва.: КНОРУС. 2016. 424с.
7. Сивоглазов В.И., Агафонов И.Б., Захарова Е.Т. Биология. Общая биология. Базовый уровень. 10 класс. Москва.: Дрофа. 2019. 256с.
8. Сивоглазов В.И., Агафонов И.Б., Захарова Е.Т. Биология. Общая биология. Базовый уровень. 11 класс. Москва.: Дрофа. 2019. 208с.
9. Хруцкая Т.В. Тетрадь для лабораторных и практических работ по биологии для 11 класса. Минск.: Аверсэв.2018.128с.

Интернет-ресурсы

1. <http://biology.asvu.ru/> - Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека.
2. <http://window.edu.ru/window/> - единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернет по биологии
3. <http://www.5ballov.ru/test> - тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии.

4. <http://www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm> - Телекоммуникационные викторины по биологии - экологии на сервере Воронежского университета.
5. электронный учебник по биологии, On-line тесты.
6. <http://www.informika.ru/text/database/biology/> - Электронный учебник, большой список Интернет-ресурсов.
7. <http://www.rdb.or.id/> - Каталог исчезающих и редких пернатых юго-восточной Азии. Изображения птиц каждого вида и краткие сведения о них: предполагаемая численность и распределение по странам региона.
8. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/edujava/biology/> - бесплатные обучающие программы по биологии.
9. <http://nrc.edu.ru/est/r4/> - биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском Государственном Открытом университете.
10. <http://nature.ok.ru/> - Редкие и исчезающие животные России (проект Экологического центра МГУ им М.В. Ломоносова)
11. <http://www.kozlenkoa.narod.ru/> - Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам. www.school-city.by/index.php?option=com_weblinks&catid=64&Itemid=88 – биология в вопросах и ответах.
12. <http://chashniki1.narod.ru/uchutil45.htm> - Каталог ссылок на образовательные ресурсы Интернета по разделу "Биология". <http://www.bril2002.narod.ru/biology.html> - Биология для школьников.
13. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: Общая биология, Ботаника, Зоология, Человек. <http://ic.krasu.ru/pages/test/005.html> -

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения | Формы и методы контроля |
|--|---|
| В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины | |
| – 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; | Устный опрос (индивидуальный, фронтальный). |
| – владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, её уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; | Подготовка докладов, презентаций. |
| – владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; | Тестирование Письменный опрос. Наблюдение и оценка выполнения практических действий |
| – сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; | Дифзачет |
| – сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения. | |

| В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать метапредметные результаты освоения учебной дисциплины | | |
|--|---|--|
| <p>– осознает социальную значимость своей профессии, обладает мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения практических действий</p> | |
| <p>– повышает интеллектуальный уровень в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации</p> <p>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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | | |
| <p>– способен организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий</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>– способен понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факто-ров, способен к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов</p> | | |
| <p>– умеет обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в 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</p> | | |
| <p>– способен применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности</p> | | |
| <p>– способен к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | | |
| В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать личностные | | |

| результаты освоения учебной дисциплины | |
|--|--|
| <p>– имеет чувство гордости и уважение к истории и достижениям отечественной биологической науки; имеет представление о целостной естественнонаучной картине мира</p> | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| <p>– понимает взаимосвязь и взаимозависимость естественных наук, их влияние на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека</p> | |
| <p>– способен использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | Наблюдение и оценка выполнения практических действий |
| <p>– владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей её достижения в профессиональной сфере ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | |
| <p>– способен руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готов к взаимодействию с коллегами, к работе в коллективе ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | |
| <p>– готов использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | |
| <p>– обладает навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования</p> | |
| <p>– способен 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 ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | |
| <p>– готов к оказанию первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами</p> | |

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД. 14 ГЕОГРАФИЯ

Балей, 2022

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «География», составленной Е. В. Баранчиковой, кандидата географических наук, доцента.

Программа разработана в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Составитель:

Боброва Лариса Владимировна, преподаватель естественнонаучных дисциплин

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 5 |
| 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«География»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки гуманитарного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: цикл общеобразовательных дисциплин

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего среднего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

| | |
|---------------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |

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

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и Интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных

программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;
- российская гражданская 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);
- 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.

метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 71 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **71** час.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|---|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | <i>71</i> |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | <i>71</i> |
| в том числе: | |
| практические занятия | <i>12</i> |
| контрольные работы | |
| Итоговая аттестация в форме - дифференцированный зачёт | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины География.

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объем часов | Виды учебных действий, направленных на достижение предметных, метапредметных, личностных результатов |
|--|--|------------------|-------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. | <i>Введение. Источники географической информации.</i> | | 2 | |
| Тема 1.1. Введение. Источники географической информации. | Содержание учебного материала. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения. | 1 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 02, 04, 05 |
| | Практическое занятие № 1. Ознакомление с географическими картами различной тематики. Составление карт (картосхем), отражающих различные географические явления и процессы. Использование статистических материалов и геоинформационных систем. | 3 | 1 | |
| Раздел 2. | <i>Политическое устройство мира.</i> | | 4 | |
| Тема 2.1. Страны на современной политической карте мира. | Содержание учебного материала. Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 02-05, 09 |
| | Содержание учебного материала. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. | 2 | 1 | |

| | | | | |
|--|---|---|----------|---|
| | Практическое занятие № 2. Ознакомление с политической картой мира. Составление тематических таблиц, характеризующих различные типы стран по уровню социально-экономического развития. Составление карт (картосхем), характеризующих государственное устройство стран мира, географию современных международных и региональных конфликтов. | 3 | 1 | |
| Раздел 3. | <i>География мировых природных ресурсов.</i> | | 4 | |
| Тема 3.1. Взаимодействие общества и природы. | Содержание учебного материала | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01, 02, 04, 07, 09 |
| | Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы. | | | |
| Тема 3.2. География мировых природных ресурсов. | Содержание учебного материала | 2 | 1 | |
| | Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. | | | |
| | Практическое занятие № 3. Определение и сравнение обеспеченности различных регионов и стран мира основными видами природных ресурсов. Выявление наиболее типичных экологических проблем, возникающих при использовании различных видов природных ресурсов. Поиск возможных путей их решения. Экономическая оценка использования различных видов природных ресурсов. | 3 | 2 | |
| Раздел 4. | <i>География населения мира.</i> | | 7 | |
| Тема 4.1. Численность населения мира и ее динамика. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-06, 09 |
| | Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. | | | |
| Тема 4.2. Состав населения. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | |
| | Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. | | | |
| Тема 4.3. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в | | | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|--|
| Размещение и миграция населения. Урбанизация. | регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. | 2 | 1 | |
| | Практическое занятие № 4. Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира. Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионах мира. Сравнительная оценка качества жизни населения в различных странах и регионах мира. Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира. Сравнительная оценка культурных традиций различных народов. | 3 | 1 | |
| | Контрольная работа № 1. | 2 | 1 | |
| Раздел 5. | Мировое хозяйство. | | 22 | (Л) личные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-07, 09 |
| Тема 5.1. Современные особенности развития мирового хозяйства. | Содержание учебного материала | 1 | 3 | |
| | Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города. | | | |
| Тема 5.2. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства. | Содержание учебного материала | 2 | 5 | |
| | Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка. Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых. | | | |
| Тема 5.3. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства. | Содержание учебного материала | 2 | 7 | |
| | Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности. | | | |
| | Содержание учебного материала | | | |
| | Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности | | | |

| | | | | |
|--|--|---|-----------|--|
| Тема 5. 4. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства. | развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами. | 2 | 4 | |
| | Практическое занятие № 5. Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства. Определение основных направлений международной торговли товарами и факторов, формирующих международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. | 3 | 2 | |
| | Контрольная работа № 2. | 2 | 1 | |
| Раздел 6. | Регионы мира. | | 23 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-05, 09 |
| Тема 6.1. География населения и хозяйства Зарубежной Европы. | Содержание учебного материала. Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. | 2 | 4 | |
| | Содержание учебного материала. Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. | 2 | 4 | |
| Тема 6.3. География населения и хозяйства Африки. | Содержание учебного материала. Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. | 2 | 3 | |
| | Содержание учебного материала. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной | 2 | 3 | |

| | | | | |
|---|---|---|----------|--|
| Северной Америки. | специализации. США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы. | | | |
| Тема 6.5. География населения и хозяйства Латинской Америки. | Содержание учебного материала. | 2 | 4 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-05, 09 |
| | Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. | | | |
| Тема 6.6. География населения и хозяйства Австралии и Океании. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-05, 09 |
| | Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. | | | |
| | Практическое занятие № 6. Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйства. Составление комплексной экономико-географической характеристики стран и регионов мира. | 3 | 2 | |
| | Контрольная работа № 3 | 2 | 1 | |
| Раздел 7. | <i>Россия в современном мире.</i> | | 4 | |
| Тема 7.1. Россия на политической карте мира. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-06, 09 |
| | Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. | | | |
| | Практическое занятие № 7. Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда. Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России. Составление карт (картосхем) внешнеторговых связей России. | 2 | 2 | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|--|
| Раздел 8. | <i>Географические аспекты современных глобальных проблем человечества.</i> | | 3 | (Л) личностные; (Р) регулятивные (П) познавательные (К) коммуникативные ОК 01-07, 09 |
| Тема 8.1. Сущность глобальных проблем, взаимосвязи и взаимозависимость. | Содержание учебного материала. | 2 | 2 | |
| | Глобальные проблемы человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. | | | |
| | Практическое занятие № 8. Использование географических карт для выявления регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных проблем человечества. | 3 | 1 | |
| | Дифференцированный зачет | 3 | 2 | |
| | Итого: | | 71 | |

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета естествознания.

Оборудование учебного кабинета: учебная мебель: количество посадочных мест по числу обучающихся, стол преподавателя, шкафы для хранения литературы, меловая доска, стационарный экран.

Технические средства обучения: проектор, компьютер, ксерокс, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. География. 10 – 11 кл.: атлас. – 12-е изд., испр. – М.: Дрофа, 2019. – 48 с.
2. Максаковский В. П. География. 10—11 классы: учеб. для общеобразоват. Организаций: базовый уровень/ В. П. Максаковский. – 29 –е изд., перераб. - М.: Просвещение, 2019. – 416 с.

Электронные ресурсы:

1. Атлас с контурными картами и сборником задач. Экономическая и социальная география мира. 10-11-й кл./О. В. Крылова. – Москва: Издательство АСТ, 2017 – 88 с.
2. Атлас с комплектом контурных карт. Экономическая и социальная география мира. 10 класс. Обновленный. 2015.
3. Баранчиков Е. В. География: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
4. География: 10/11 класс: ВПР: тренинг, контроль, самооценка: рабочая тетрадь/ О. Д. Федоров. – М.: УчЛит: Просвещение, 2017. – 112 с.: ил. – (Всероссийские проверочные работы).
5. Карташева Т. А. География: 10-11 классы: к учебнику В. П. Максаковского «География. 10 – 11 классы». ФГОС (к новому учебнику) /Т. А. Карташева, Е. С. Павлова. – М.: Издательство «Экзамен», 2019. – 16 с.: карт.
6. Максаковский В. П. География. 10—11 классы: учеб. для общеобразоват. Организаций: базовый уровень/ В. П. Максаковский. – 29 –е изд., перераб. - М.: Просвещение, 2019. – 416 с.: ил., карт.

Интернет-ресурсы.

Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов: - Режим доступа: www.school-collection.edu.ru

География населения мира. – Режим доступа: <https://infopedia.su/15x8026.html>

Глобальные проблемы человечества: географические аспекты исследования и прогнозирования. – Режим доступа: https://studme.org/1754090626420/geografiya/globalnye_problemy_chelovechestva_geograficheskie_aspekty_issledovaniya_prognozirovaniya

Демографическая политика и ее проявление в разных странах мира. – Режим доступа: <http://worldofscience.ru/geografija-mira/8594>.

Классификация и типология стран мира. – Режим доступа: <https://fb.ru/article/214202/klassifikatsiya-i-tipologiya-stran-mira>.

Ресурсообеспеченность стран мира. – Режим доступа: https://studwood.ru/1510767/ekonomika/resursoobespechennost_stran_mira.

Ресурсный потенциал мирового хозяйства. – Режим доступа: https://studme.org/287117/ekonomika/resursnyy_potentsial_mirovogo_hozyaystva.

Сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии. – Режим доступа: www.wikipedia.org.

Сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО). – Режим доступа: www.faostat3.fao.org

Типология стран мира. – Режим доступа: <https://geographyofrussia.com/tipologiya-stran-mira-2/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательными учреждениями создаются контрольно-оценочные средства (КОС).

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

| Результаты обучения | Формы и методы контроля |
|--|---|
| В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать <i>предметные результаты</i> освоения учебной дисциплины | |
| владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества; | <i>устный контроль:</i> устный опрос заслушивание сообщений <i>письменный контроль:</i> практическая работа тестирование контрольная работа выполнение проекта |
| владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем; | |
| сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; | |
| владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; | |
| владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях; | |
| владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; | |
| владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; | |
| сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем. | |

Формы и методы контроля, оценки результатов обучения направлены не только на проверку сформированности предметных результатов, но и на развитие личностных и метапредметных результатов обучения.

| | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| Результаты (личностные и | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|

| метапредметные) | | |
|---|--|---|
| Личностные результаты | | |
| сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; | готовность к осознанному выбору дальнейшей образовательной траектории; умение управлять своей познавательной деятельностью; демонстрация готовности к самостоятельной, творческой деятельности; проявление активной жизненной позиции; взаимодействие со студентами, преподавателями в ходе обучения; сотрудничество со сверстниками и преподавателями при выполнении различного рода деятельности | отношение студента к истории и достижениям зарубежной географии; характер учебного сотрудничества с преподавателем и одноклассниками; овладение умениями и новыми компетенциями; знание основных прав и обязанностей гражданина; сформированность познавательных мотивов – интерес к новому содержанию; умения видеть свои достоинства и недостатки; интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы; участие в общеколледжных мероприятиях; |
| сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики; | | |
| сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | | |
| сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; | | |
| сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; | | |
| умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, | | |

| | | |
|---|--|--|
| выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; | | |
| критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; | | |
| креативность мышления, инициативность и находчивость; | | |
| ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | | |
| ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | |
| ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | | |
| ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | |
| метапредметные результаты | | |
| - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - умение | использование умений и навыков различных видов познавательной деятельности, применение основных методов познания (системно – информационный анализ, моделирование и т. д.) для изучения различных сторон окружающей действительности; использование основных интеллектуальных операций: формулирование | интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы; умение контролировать и оценивать свои действия, вносить коррективы в их выполнение; проявление инициативы и самостоятельности в обучении; |

| | | |
|---|---|--|
| <p>ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;</p> <p>- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;</p> <p>- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;</p> <p>- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p> | <p>гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно – следственных связей, поиск аналогов;</p> <p>Умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;</p> <p>Умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства реализации целей и применять их на практике;</p> <p>Использование различных источников для получения физической информации, понимание зависимости содержания и формы представления информации от целей коммуникации и адресата.</p> | <p>умение осуществлять информационный поиск, сбор и выделение существенной информации из различных информационных источников;</p> <p>умение сотрудничать с преподавателем и одноклассниками при решении учебных проблем, принимать на себя ответственность за результаты своих действий.</p> |
|---|---|--|

| | | |
|---|---|--|
| государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 09.Использовать информационные технологии профессиональной деятельности. | В | |
|---|---|--|

Программа содержит систему основных видов учебной деятельности, направленных на достижение предметных, метапредметных и личностных результатов.

| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
|---|---|
| Введение. 1. Источники географической информации | Объяснение междисциплинарных связей географии. Название традиционных и новых источников географической информации. Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии |
| 2. Политическое устройство мира | Умение показывать на карте различные страны мира. Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира. Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития. Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран по уровню социально-экономического развития |
| 3. География мировых природных ресурсов | Объяснение основных направлений экологизации хозяйственной деятельности человека. Выделение различных типов природопользования. Определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира. Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов. Умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана |
| 4. География населения мира | Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения. Выделение различных типов воспроизводства населения и приведение примеров стран, для которых они характерны. Умение называть основные показатели качества жизни населения. Умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения. Объяснение основных направлений и причин современных международных миграций населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наи- |

| | |
|--|--|
| | <p>меньшей долей городского населения.</p> <p>Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и мегалополисы</p> |
| <p>5. Мировое хозяйство</p> <p>Современные особенности развития мирового хозяйства</p> | <p>Умение давать определение понятий «международное географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование». Выделение характерных черт современной научно-технической революции.</p> <p>Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.</p> <p>Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности.</p> <p>Умение называть наиболее передовые и наиболее отсталые страны мира по уровню их экономического развития</p> |
| <p>География отраслей первичной сферы мирового хозяйства</p> | <p>Выделение характерных черт «зеленой революции». Умение приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов минерального сырья.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы мира</p> |
| <p>География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства</p> | <p>Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях.</p> <p>Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями черных и цветных металлов. Выделение стран с наиболее высоким уровнем развития машиностроения.</p> <p>Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука, пиломатериалов, бумаги и тканей</p> |
| <p>География отраслей третичной сферы мирового хозяйства</p> | <p>Умение объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров.</p> <p>Умение приводить примеры стран, обладающих наибольшей протяженностью и плотностью сети железных и автомобильных дорог.</p> <p>Умение называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и странам мира.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма.</p> <p>Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности.</p> <p>Умение называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами</p> |
| <p>6. Регионы мира</p> <p>География населения и хозяйства Зарубежной Европы</p> | <p>Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы.</p> <p>Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.</p> <p>Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы,</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов.</p> <p>Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании</p> |
| <p>География населения и хозяйства Зарубежной Азии</p> | <p>Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Азии.</p> <p>Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.</p> <p>Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии.</p> <p>Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения.</p> <p>Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии.</p> <p>Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Японии, Китая и Индии</p> |
| <p>География населения и хозяйства Африки</p> | <p>Умение показывать на карте различные страны Африки.</p> <p>Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения. Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Африки</p> |
| <p>География населения и хозяйства Северной Америки</p> | <p>Умение объяснять природные, исторические и экономические особенности развития Северной Америки.</p> <p>Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы.</p> <p>Умение объяснять особенности расово-этнического состава и размещения населения США.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США</p> |
| <p>География населения и хозяйства Латинской Америки</p> | <p>Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки.</p> <p>Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития.</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспеченных различными видами природных ресурсов.</p> <p>Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения.</p> <p>Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу населения.</p> <p>Умение объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки.</p> <p>Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки.</p> <p>Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике</p> |
| География населения и хозяйства Австралии и Океании | <p>Умение объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании.</p> <p>Выделение отраслей международной специализации Австралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы</p> |
| 7. Россия в современном мире | <p>Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России.</p> <p>Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России.</p> <p>Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России</p> |
| 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества | <p>Выделение глобальных проблем человечества.</p> <p>Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения</p> |

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
РОДНОЙ ЯЗЫК

Балей, 2022г.

Составитель:

Эмрих Т.М., преподаватель русского языка и литературы

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры начального общего образования и ПДО.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Т.В. Редрова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Родной язык»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации программы общеобразовательной подготовки гуманитарного профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: цикл общеобразовательных дисциплин

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

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

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих. Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

| | |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 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 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |

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

личностных:

- воспитание уважения к русскому языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского народа;

- понимание роли 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;
- оценивание устных и письменных высказываний точки зрения языкового оформления, эффективности поставленных коммуникативных задач;
- способность к самооценке на основе наблюдений за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением, (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, со взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной и 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, информационно и коммуникативных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), культурной и деловой сферах общения;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем основной и второстепенной информации;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной

литературы.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **34** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|---|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | <i>34</i> |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | <i>34</i> |
| в том числе: | |
| практические занятия | <i>6</i> |
| контрольные работы | |
| Итоговая аттестация в форме - дифференцированный зачёт | <i>2</i> |

2.2. Содержание учебного материала

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала. | Уровень освоения | Объем часов | Виды учебных действий, направленных на достижение предметных, метапредметных, личностных результатов. |
|--|---|------------------|-------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Входное тестирование по курсу родного (русского) языка. | | 3 | 1 | ОК 05, ОК 06. |
| Введение. Слово о русском языке. | Содержание учебного материала. Язык – средство человеческого общения, способ передачи знаний и опыта одного поколения другому. Связь языка с мышлением. Язык – условие развития и существования общества, элемент его духовной культуры. Русские писатели о красоте и богатстве родного языка. Русский язык как часть культуры русского народа. Русский язык и языковая норма. | 1 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные. |
| Раздел 1. | Текст. Функциональные стили и типы речи. | | 16 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06. |
| Тема 1.1. Текст как единица речи. | Содержание учебного материала. Текст как речевое произведение. Тема, основная мысль текста. Способы связи между предложениями в тексте. Средства связи между предложениями в тексте. Смысловая и композиционная целостность текста. | 1 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные |
| Тема 1.2. Анализ текста. | Содержание учебного материала. Тема текста. Главная мысль. Ключевые слова. Лексические, грамматические, звуковые средства организации текста. Составление плана текста. | 3 | 2 | |
| Тема 1.3. Функциональные стили речи. | Содержание учебного материала. Стили речи (разговорный и книжные: научный, официально – деловой, публицистический, художественный). Основные черты и особенности | 1 | 2 | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|---|
| | стилей, их функции. Жанры, в которых реализуется каждый стиль. | | | |
| | Содержание учебного материала. | | | |
| Тема 1.4. Стиль художественной литературы. | Художественный текст как вершина речевой культуры. Цель художественного стиля. Сочетание языковых средств всех стилей речи в стиле художественной литературы. Роль изобразительно – выразительных языка в создании художественного текста. Многообразие изобразительно – выразительных средств. Яркая образность, многообразие жанров, стилистических средств и приемов. | 2 | 2 | |
| Тема 1.5. Типы речи. | Содержание учебного материала. Повествование, описание, рассуждение. Характерные особенности каждого типа речи. Определение типа речи в предложенных текстах. Уместность употребления типа речи в определенной речевой ситуации. | 2 | 2 | |
| Тема 1.6. Повествование. | Содержание учебного материала. Отличие повествования от других типов речи. Лексические и грамматические средства языка, употребляемые в текстах – повествованиях. Выразительность глагольной лексики, ее роль в создании повествования. | 2 | 2 | |
| Тема 1.7. Рассуждение. | Содержание учебного материала. Своеобразие текста рассуждения. Составные части рассуждения (компоненты). Изобразительная сила использования языковых средств. Роль синтаксических конструкций в рассуждении. Составление рассуждения – размышления. | 2 | 2 | Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные |
| Тема 1.8. Описание. | Содержание учебного материала. Анализ текстов, содержащих описание состояния человека. Слова, выражения, синтаксические конструкции, в которых раскрывается состояние героя произведения. Своеобразие лексики в текстах-описаниях. | 2 | 2 | |
| | Практическая работа № 1. Определение типа текста (повествование, рассуждение, описание). Анализ текста-рассуждения, текста-повествования, текста-описания. | 3 | 1 | |
| Раздел 2. | Лексическое богатство родного языка. | | 14 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09. |
| Тема 2.1. | Содержание учебного материала. | | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| Омонимы и их употребление. | Причины появления и способы образования омонимов в русском языке. Омоформы, омофоны, омографы. Омонимы как средство обогащения словарного запаса языка. Использование омонимов в творчестве современных поэтов. Словари омонимов. | 1 | 1 | Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные |
| | <i>Практическая работа № 2.</i> Поиск в предложениях омонимов, омографов, омофонов и омоформ. Составление словосочетаний с омонимами для конкретизации их значения. | 3 | 1 | |
| Тема 2.2. Паронимы и их употребление. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Значение термина. Паронимические ряды. Правильность употребления паронимов в речи. Ошибки в употреблении паронимов и способы их устранения. Паронимы в толковых словарях и справочниках. | 1 | 1 | |
| | <i>Практическая работа № 3.</i> Составление словосочетаний с паронимами для демонстрации их значения. Выбор из ряда паронимов одного, подходящего по смыслу предложения. | 3 | 1 | |
| Тема 2.3. Заимствованные слова в современном русском языке. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Причины появления заимствованных слов. Процесс освоения иноязычной лексики. Целесообразность употребления слов иноязычного происхождения в современном русском языке. | 1 | 1 | |
| | <i>Практическая работа № 4.</i> Работа со словарями заимствований (включая он-лайн словари русского языка). Определение страны и сферы заимствования слов. | 3 | 1 | |
| Тема 2.4. Фразеология как средство экспрессивности в русском языке. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Яркий, образный характер фразеологизмов. Их функция в языке. Использование фразеологизмов в разговорной речи и как изобразительное средство в художественной литературе. Стилистическая окраска фразеологических сочетаний. | 2 | 1 | |
| | <i>Практическая работа № 5.</i> Работа с фразеологическими словарями русского языка. Выполнение заданий на организацию фразеологизмов в синонимические ряды, соотнесение двух частей фразеологизма, самостоятельное окончание фразеологизма. | 3 | 1 | |

| | | | | |
|--|--|----------|----------|--|
| | | | | |
| Тема 2.5. Крылатые слова и выражения. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Крылатые слова и выражения – золотой фонд родного языка. Происхождение крылатых слов и выражений. Их функция в речи. Крылатые слова в произведениях русских писателей. Употребление крылатых слов и выражений в публицистической литературе. | 2 | 1 | |
| | Практическая работа № 6. Работа со словарями крылатых и устойчивых выражений. Выполнение задания на знание крылатых выражений. | 3 | 1 | |
| Тема 2.6. Изобразительно – выразительные средства русского языка. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Цель использования изобразительно-выразительных средств в русской речи. Их функция. Виды тропов. Метафора. Эпитет. Сравнение. Метонимия. Перифраза. Использование изобразительно-выразительных средств в художественной литературе. | 2 | 2 | |
| Тема 2.7. Лексикография. | Содержание учебного материала. | | | |
| | Основные виды словарей. Лингвистические словари. Их назначение. Словарная статья в лингвистическом словаре. Ее структура. «Толковый словарь русского языка» под редакцией Д. Н. Ушакова, «Словарь русского языка» С. И. Ожегова, 17 томный «Словарь современного русского языка». Аспектные словари. | 2 | 2 | |
| Дифференцированный зачёт по курсу | | 3 | 2 | |

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета естествознания.

Оборудование учебного кабинета: учебная мебель: количество посадочных мест по числу обучающихся, стол преподавателя, шкафы для хранения литературы, меловая доска, стационарный экран.

Технические средства обучения: проектор, компьютер, ксерокс, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Русский язык. 10—11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений / Н. Г. Гольцова, И. В. Шамшин, М. А. Мищерина. Часть 1. — М.: ООО «ТИД «Русское слово — РС», 2017. — 328 с.
2. Русский язык. 10—11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений / Н. Г. Гольцова, И. В. Шамшин, М. А. Мищерина. Часть 2 — М.: ООО «ТИД «Русское слово — РС», 2018. — 349 с.

Дополнительные источники:

1. Алексеев Ф.С. Полный курс русского языка: все правила + орфографический словарь / Ф.С. Алексеев, Ю.В. Алабугина – М.: Издательство АСТ, 2021.
2. Алексеев Ф.С. Русский язык: все правила. / Ф.С. Алексеев – М.: Издательство АСТ, 2021.
3. Антонова Л.В. Большой фразеологический словарь русского языка. / Л.В. Антонова – М.: ООО «Дом славянской книги», 2021.
4. Багриновский Г.Ю. Большой этимологический словарь русского языка / Г.Ю. Багриновский – М.: КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2020.
5. Гайбарян О.Е. Главные правила и исключения русского языка / О.Е. Гайбарян – Ростов н/Д: Феникс, 2020.
6. Гофман В.С. Русский язык в карточках: мнемосхемы для школьников. / В.С. Гофман, В.В. Шейко, Т.В. Чернораева – Ростов н/Д: Феникс, 2021.
7. Климова М.В. Большой этимологический словарь русского языка / М.В. Климова – М.: ООО «Дом славянской книги», 2021.
8. Пословицы, поговорки и крылатые выражения. / сост. И.В. Ключина – М.: ВАКО, 2021.
9. Розенталь Д.Э. Русский язык: сборник правил и упражнений / Д.Э. Розенталь – М.: Эксмо, 2020.
10. Русский язык: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений / Н.А. Герасименко, А.В. Канафьева, В.В. Леденёва и др. / под ред. Герасименко Н.А. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
11. Степанова М.И. Фразеологический словарь русского языка / М.И. Степанова – СПб.: ООО «Виктория плюс», 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения учебных занятий, а также в процессе устных ответов по теоретическому блоку дисциплины и выполнению предусмотренных практических работ.

| Результаты (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля |
|--|--|
| В результате освоения дисциплины студент должен продемонстрировать предметные результаты освоения учебной дисциплины | <p><i>устный контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – устный опрос по теоретическому материалу; – заслушивание сообщений; – подбор и представление материалов для творческих заданий; <p><i>письменный контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнение практических упражнений; – заполнение схем, таблиц; – тестирование; – сочинения-миниатюры; – анализ текста. |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> – сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; – сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), культурной и деловой сферах общения; – владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем основной и второстепенной информации; – сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; – владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; – сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. | |

Формы и методы контроля, оценки результатов обучения направлены не только на проверку сформированности предметных результатов, но и на развитие личностных и метапредметных результатов обучения.

| Результаты (личностные и метапредметные) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|--|
| Личностные результаты | | |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – воспитанность и тактичность; – демонстрация готовности к самостоятельной деятельности; | <ul style="list-style-type: none"> – интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения |

| | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – 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 народа; – понимание роли 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; – оценивание устных и письменных высказываний точки зрения языкового оформления, эффективности поставленных коммуникативных задач; – способность к самооценке на основе наблюдений за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования. | <ul style="list-style-type: none"> – уважение к родному русскому языку, – понимание роли русского языка | <ul style="list-style-type: none"> дисциплины; – устный опрос; – эссе-аргументация. |
| <p>Метапредметные результаты</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> | <ul style="list-style-type: none"> – демонстрация способности самостоятельно давать оценку учебной ситуации и находить выход из неё; – эффективный поиск необходимой информации; | <ul style="list-style-type: none"> – интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы; – устный и |

| | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением, (пониманием), говорением, письмом; – владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; – использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; – применение навыков сотрудничества со сверстниками, со взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; – овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; – готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; – умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационно и коммуникативных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка. | <ul style="list-style-type: none"> – использование различных источников информации; – демонстрация способности самостоятельно использовать необходимую информацию для выполнения поставленных учебных задач; – умение оценивать свою собственную деятельность, анализировать и делать правильные выводы; – использование различных методов решения практических задач. | <p>письменный анализ текстов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнение заданий на грамотное списывание текста; – устный ответ; – составление диалогов в паре; – сообщение; – реферат. |
|---|--|---|

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Балей, 2022г.

Составитель:

Эмрих Т.М., преподаватель русского языка и литературы

Программа учебной дисциплины рассмотрена на заседании кафедры начального общего образования и ПДО

Протокол № 9 от «20» мая 2022г.

Заведующая кафедрой Т.В. Редрова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Родная литература»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: цикл общеобразовательных дисциплин

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

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

— совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов;

— освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко - литературных сведений и теоретико-литературных понятий;

— развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного мышления, художественного вкуса;

— развитие критического мышления в ходе анализа явлений и интерпретации литературной и общекультурной информации, интеллектуальных и творческих способностей;

— овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;

— воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры. 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 специалистов среднего звена (ППССЗ).

| | |
|--------------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

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;
- формирование основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- 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;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности.

метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы, выделять причинно-следственные связи, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- владение разными видами чтения (поисковым, просмотровым, ознакомительным, изучающим) текстов разных стилей и жанров;
- адекватное восприятие на слух текстов разных стилей и жанров; владение разными видами аудирования (выборочным, ознакомительным, детальным);
- способность извлекать информацию из различных источников, включая средства массовой информации, компакт-диски учебного назначения, ресурсы Интернета;
- способность определять цели предстоящей учебной деятельности (индивидуальной и коллективной), последовательность действий, оценивать достигнутые результаты и адекватно формулировать их в устной и письменной форме;
- умение выступать перед аудиторией сверстников с небольшими сообщениями, докладом, рефератом;
- участие в спорах, обсуждениях актуальных тем с использованием различных средств аргументации.

предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- осознание эстетической функции родного языка, способность оценивать эстетическую сторону речевого высказывания при анализе текстов художественной литературы;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных

высказываниях;

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

— сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

В результате изучения учебной дисциплины «Родная литература» обучающийся должен:

Уметь:

— чувствовать основную эмоциональную тональность художественного текста и динамику авторских чувств;

— видеть читаемое в воображении, представлять себе образы текста;

— соединять образы, мысли, чувства, наполняющие текст с собственным личным опытом, с пережитым в реальности;

— анализировать художественный текст, чувствовать красоту произведения, его идейное своеобразие и художественную форму;

— соотносить музыкальную, театральную, изобразительную интерпретацию текста с авторской мыслью произведения;

— выразительно читать изученные произведения, соблюдая нормы литературного произношения;

— вести самостоятельную проектно-исследовательскую деятельность и оформлять результаты в разных форматах (работа исследовательского характера, реферат, доклад, сообщение).

Знать/понимать:

— взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

— значимость чтения и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития;

— необходимость систематического чтения как средства познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

— восприятие родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

— осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской культуры.

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 специалистов среднего звена:

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **39** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **39** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|--|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 39 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 39 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 6 |
| контрольные работы | |
| <i>Итоговая аттестация в форме - дифференцированный зачёт</i> | |

2.2. Содержание учебного материала

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала. | Уровень освоения | Объем часов | Виды учебных действий, направленных на формирование элементов общих компетенций, достижение предметных, метапредметных, личностных результатов. ОК |
|--|---|------------------|-------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. Что изучает родная (русская) литература? | Задачи и цели родной (русской) литературы. В чем отличие от обычной литературы | 2 | 1 | Л) личностные; (П) познавательные; ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| Раздел 2. Литературная карта Забайкальского края: выдающиеся писатели, деятели науки и культуры, критики. | Культурное строительство в Восточном Забайкалье | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09 |
| | Поэзия и проза Забайкальского края. | 2 | 1 | |
| | Фольклор в Забайкалье. | 2 | 1 | |
| | Экспозиция «История и культура народов Забайкалья в XVII–XIX веке. Встреча народов и цивилизаций» | 2 | 1 | |
| | История литературы Забайкалья. Истоки литературы Забайкалья. Литературная карта Забайкалья. | 2 | 2 | |
| | Голоса родной земли. Могочинский район. Культурный вклад в литературу Забайкалья. Сбега в поэзии забайкальцев | 2 | 1 | |
| | Яценко Николай Тихонович (1906-1987 г.). Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 | |

| | | |
|---|---|---|
| Хавкин Оскар Адольфович (15.06.1912 - 2.04.1993). Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 |
| Лавринайтис Виктор Брониславович (24.11.1915 – 21.11. 2003) Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 |
| Балябина Виктория Геннадьевна (18.07.1918 - 20.12.2008) Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 |
| Никонов Василий Григорьевич (1.05.1921 – 19.08.2007) Краткая биография. Чтение и анализ произведений поэта, прозаика. | 2 | 1 |
| Кузник Борис Ильич (род. 16.09.1927 г.) Краткая биография. Чтение и анализ статей, публикаций, книг автора. | 2 | 1 |
| Кузаков 2 Николай Дмитриевич (5.07.1928 – 14.10.1999) Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 |
| Практическая работа №1. Произведение Н.Д. Кузакова «Чаша богов». | 3 | 1 |
| Граубин 2 Георгий Рудольфович (11.06.1929 – 11.05.2011) Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 |
| Практическая работа №2. Анализ стихотворений Г. Ф. Граубина. | 3 | 1 |
| Кобисский Виктор Трофимович (род. 27.12.1934 г.). Краткая биография. Чтение и анализ произведений поэта. | 2 | 1 |
| Трухина Валентина Семеновна (12.10.1935-11.02.2019 г.). Краткая биография. Вклад в литературу Забайкальского края. | 2 | 1 |
| Куренной Евгений Евстафьевич (06.11.1936 – 21.04.1997). Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 |
| Практическая работа №3. Рассказ Е.Е. Куренного «С низовий не возвращаются». | 3 | 1 |
| Воложанин Юрий Константинович (28.02.1939). Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 |
| Головатый Геннадий Алексеевич (30.01.1940-22.02.2001). Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 |
| Практическая работа №4. Поэзия Г.А. Головатого. | 3 | 1 |
| Тохта-Ходжаев Шухрат Сахибович (род. 12.08.1944г.). Краткая | 2 | 1 |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| | биография. Чтение и анализ произведений поэта. | | | |
| | Вишняков Михаил Евсеевич (02.09. 1945 – 05.07.2008). Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 | |
| | Богданов Геннадий Георгиевич (1.03.1946 - 12.11.2015). Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 | |
| | Димов Олег Афанасьевич (14.04.1951-16.05.2013). Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 | |
| | Озорнина Алла Георгиевна (род. 16.08.1952г.). Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 | |
| | Ярославцев Николай Витальевич (род. 1953г.). Краткая биография. Чтение и анализ произведений поэта. | 2 | 1 | |
| | Практическая работа №5. Произведения Н.В. Ярославцева. | 3 | 1 | |
| | Петров Олег Георгиевич (род. 12.07.1954г.). Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 | |
| | Гордеев Александр Николаевич (19.03.1956-10.02.2019). Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 | |
| | Егоров Алексей Николаевич (род. 28.04.1967 г.). Краткая биография. Чтение и анализ произведений писателя. | 2 | 1 | |
| Раздел 3. Литература Забайкальского края на современном этапе. | Литература Забайкальского края на современном этапе. | 2 | 1 | (Л) личностные; (Р) регулятивные; (П) познавательные; (К) коммуникативные ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,ОК06,ОК07, ОК09 |
| | Практическое занятие 6. Поэтическое наследие Забайкалья. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие 2. Особенности литературного процесса конца XX-начала XXI века. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие 3. Семинар «Литература и ее роль в культурной жизни» | 2 | 2 | |
| <i>Дифференцированный зачет</i> | | | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета естествознания.

Оборудование учебного кабинета:

учебная мебель:

- количество посадочных мест по числу обучающихся,
- стол преподавателя,
- шкафы для хранения литературы,
- меловая доска,
- стационарный экран.

Технические средства обучения: проектор, компьютер, ксерокс, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Васильева Т.Г. Интеллигенция Забайкалья и переселенческое дело (вторая половина XIX – начало XX вв.). – Чита: изд-во «Заб ГГПУ», 2009. – 141 с.

2. Гордеев Н. В. Очерки истории Забайкальского края - Чита: изд-во «Экспресс», 2009.– 440 с. В коллективном труде забайкальских ученых отражена история Восточного Забайкалья с 1917г. до начала XXI века.

3. Константинов А.В. Забайкалье: ступени истории (1917 – 1922) – Чита: изд-во «Экспресс», 2009. – 192 с.

4. Чернышевский Н.Г., Белоусов В.Е., Васильев С.Г. Древнее Забайкалье: природа и культура – Чита: изд-во «ЗабГГПУ», 2009. – 143 с.

5. Чернышевский Н.Г., Кулаков В.С. География Забайкальского края – Чита: изд-во «Экспресс», 2009. – 308 с. Учебное пособие предназначено для школьников, студентов и преподавателей учебных заведений Забайкальского края, где изучается региональный компонент.

Дополнительные источники:

1. Балябин В. Забайкальцы: Роман. – Иркутск: Восточно-Сибирское книжное издательство, 1987.- 528 с.

2.Балябин В. Голубая Аргунь: Роман. – Иркутск: Восточно-Сибирское книжное издательство, 1966

3. Вишняков М. Проза. Том третий. Москва. Издательство «Русь», 2007

4. Кузаков Н. Д., У седого костра: Повести, рассказы, пьеса. – Иркутск: Восточно-Сибирское книжное издательство, 1985,- 288 с.

5.Кузаков Н. Ветерок. Слепой бакланенок. Рассказы. Читинское книжное издательство, 1960

6. Куренной Е. А. Осенняя сухмень: Повести. - Иркутск: Восточно-Сибирское книжное издательство, 1985,- 400 с.

7. Куренной Е. А. Осетровая уха. Таежные были. Иркутск. Восточно-Сибирское книжное издательство, 1975

8. Ярославцев Н. В. Почему растут усы?: Стихи. – Иркутск: Восточно-Сибирское книжное издательство, 1989, - 24 с., ил.

Интернет источники:

— Электронная библиотека Забайкальского края.
<http://cit.zabedu.ru/index.php/elektronnaya-biblioteka>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных проектов.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательными учреждениями создаются контрольно-оценочные средства (КОС).

| Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) | Формы и методы контроля |
|--|---|
| <p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none">- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур;- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;- 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;- совершенствование духовно-нравственных качеств личности. | <p>Подготовка доклада.</p> <p>Составление конспекта.</p> <p>Чтение наизусть.</p> |
| <p>Метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none">- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы, выделять причинно-следственные связи, формулировать выводы;<ul style="list-style-type: none">— умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;— владение разными видами чтения (поисковым, просмотровым, ознакомительным, изучающим) текстов разных стилей и жанров;— адекватное восприятие на слух текстов разных стилей и жанров; владение разными видами аудирования (выборочным, ознакомительным, детальным);— способность извлекать информацию из различных источников, включая средства массовой информации, компакт-диски учебного назначения, ресурсы Интернета;— способность определять цели предстоящей учебной деятельности (индивидуальной и коллективной), последовательность действий, оценивать достигнутые результаты и адекватно формулировать их в устной и письменной форме;— умение выступать перед аудиторией сверстников с небольшими сообщениями, докладом, рефератом;— участие в спорах, обсуждениях актуальных тем с использованием различных средств аргументации. | <p>Письменный анализ текста.</p> <p>Исследование.</p> <p>Подготовка реферата.</p> <p>Чтение наизусть.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>Предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> — сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; — сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; — владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; — владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; — владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; — знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; — сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; — осознание эстетической функции родного языка, способность оценивать эстетическую сторону речевого высказывания при анализе текстов художественной литературы; — способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; — владение навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; — сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. | <p>Письменный анализ текста</p> <p>Тестирование.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Контрольная работа.</p> |
| <p>Общие компетенции:</p> <p>ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> | <p>Письменный анализ текста.</p> <p>Исследование.</p> <p>Подготовка реферата.</p> <p>Чтение наизусть.</p> |

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

| Результаты освоения | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|--|--|--|
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чувствовать основную эмоциональную тональность художественного текста и динамику авторских чувств; - видеть читаемое в воображении, представлять себе образы текста; соединять образы, мысли, чувства, наполняющие текст с собственным личным опытом, с пережитым в реальности; - анализировать художественный текст, чувствовать красоту произведения, его идейное своеобразие и художественную форму; - соотносить музыкальную, театральную, изобразительную интерпретацию текста с авторской мыслью произведения; - выразительно читать изученные произведения, соблюдая нормы литературного произношения; - вести самостоятельную проектно-исследовательскую деятельность и оформлять результаты в разных форматах (работа исследовательского характера, реферат, доклад, сообщение). <p>Знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения; - значимость чтения и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; - необходимость систематического чтения как средства познания мира и себя в этом мире, гармонизации | <ul style="list-style-type: none"> - воспроизводит основную эмоциональную тональность художественного текста и динамику авторских чувств; - воспроизводит содержание литературного произведения; - анализирует и интерпретирует образы текста; - соотносит образы, мысли, чувства, наполняющие текст художественного произведения с общественной жизнью и личным опытом; - анализирует художественный текст; - сопоставляет музыкальную, театральную, изобразительную интерпретацию текста с авторской мыслью произведения; выразительно читает изученные произведения, соблюдая нормы литературного произношения; - сопоставляет литературные произведения - аргументирует, формулирует свое отношение к прочитанному - анализирует худож. произведение, используя сведения по истории и теории литературы; -соотносит художественную литературу с общественной жизнью и культурой; -взаимодействует с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения; -осознает значимость чтения и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития -демонстрирует знание содержания изученных литературных произведений -понимает необходимость | <p>Тестирование, устный ответ, оценка выполнения практического задания, выступление на семинаре, выступление с докладом, сообщением, зачет</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>отношений человека и общества, многоаспектного диалога;</p> <ul style="list-style-type: none"> - восприятие родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни; - осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской культуры | <p>систематического чтения как средства познания мира и себя в этом мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулирует закономерности историко-литературного процесса; - раскрывает конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений, - осознает роль родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни; - демонстрирует осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской культуры. | |
|---|---|--|

Приложение 2.

Программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены
в пищевом производстве
Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения –
на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»**, входящую в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм» и примерной программы учебной дисциплины, входящей в федеральный реестр примерных образовательных программ среднего профессионального образования профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (регистрационный номер: 43.01.09-170331от 31.03.2017)

Организация-разработчик: Балейский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчик:

Боброва Лариса Владимировна, преподаватель географии, безопасности жизнедеятельности, основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой

Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 15 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 18 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены входит в общепрофессиональный учебный цикл рабочего учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

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

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания,
- характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|--|--|--|---|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> | <p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p> | <p>Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p> |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> | <p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе</p> | <p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p> | <p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p> |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p> | <p>Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p> | <p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> | | | |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> |
| <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p> | <p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> | <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p> | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| | | <p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых</p> | <p>Требования производственной</p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p> | | <p>продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p> | <p>санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p> |
|---|--|---|---|

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |

| | |
|----------------|--|
| ПК 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 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| 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 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|--|------------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 69 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 47 |
| практические занятия | 22 |
| контрольные работы (итоговая аттестация в форме тестирования) | 2 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|--|------------------|-------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве. | | | 22 | |
| Тема 1.1. Основные понятия и термины микробиологии | Содержание учебного материала Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И. И. Мечникова, А. А. Лебедева. | 1 | 1 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 1.2. Основные группы микроорганизмов | Содержание учебного материала | | | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. | 1 | 6 | |
| | 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. | 1 | | |
| | 3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | 2 | | |
| 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | | | | |
| Тема 1.3. Микробиология основных пищевых продуктов | Содержание учебного материала | | | |
| | 1. Микробиология важнейших пищевых продуктов. Микробиология мяса, мясных продуктов, рыбы и морепродуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов, молока, молочных продуктов, кисломолочных продуктов. | 2 | 8 | |
| | 2. Микробиология яиц и яичных продуктов, овощей и продуктов их переработки. Микробиология зернопродуктов. Микробиологическая стойкость продукта при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. | 2 | | |
| Тема 1.4. Методы предотвращения | Содержание учебного материала | | | |
| | Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи | 2 | 2 | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|--|
| | сырья. Метод консервирования: физические, химические и микробиологические. Факторы, влияющие на микробиологическую порчу пищевых продуктов. Процессы микробиологической порчи пищевых продуктов и их возбудители. Способы защиты продукции от микробиологической порчи. Схема микробиологического контроля. | | | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Практическое занятие № 1. Определение источников микробиологического загрязнения | 3 | 2 | |
| | Лабораторная работа № 1. Изучение под микроскопом микроорганизмов. | 3 | 2 | |
| | Контрольная работа № 1. | 3 | 1 | |
| Раздел 2. Основы физиологии питания в пищевом производстве. | | | 23 | |
| Тема 2.1. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | Содержание учебного материала | | | |
| | Понятие о процессе пищеварения. Строение и функции органов пищеварения. Типы пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. | 1 | 1 | |
| Тема 2.2. Пищевые вещества и их значение для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах | Содержание учебного материала | | | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Общие понятия о пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Биологически активные добавки. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. | 1 | 2 | |
| Тема 2.3 Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания | Содержание учебного материала | | | |
| | Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Общее понятие пищевой ценности продуктов. Составляющие элементы. Энергетическая ценность. Биологическая эффективность. Гликемический индекс. Физиологическая ценность. Пищевая ценность и калорийность продуктов питания: молочная, мясо и яйца, рыба и морепродукты, крупы, хлебобулочные изделия, овощи, фрукты. | 1 | 2 | |
| Тема 2.4. Усвояемость пищи, влияющие на нее | Содержание учебного материала | | | |
| | Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. | 1 | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|--|
| факторы | | | | |
| Тема 2.5. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии | Содержание учебного материала | | | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека | 2 | 1 | |
| | 2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. | 2 | 1 | |
| | Практическое занятие № 2. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 3. Расчёт энергетической ценности блюд | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 4. Расчёт суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека | 3 | 2 | |
| Тема 2.6. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения | Содержание учебного материала | | | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. | 2 | 1 | |
| | 2. Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. | 2 | 2 | |
| Тема 2.7. Назначение диетического (лечебного) питания. Характеристика диет | Содержание учебного материала | | | |
| | Альтернативные теории о питании. Лечебное питание: задачи и принципы построения лечебного питания. Диетическое питание. | 1 | 2 | |
| Тема 2.8. Методика составления рационов питания | Содержание учебного материала | | | |
| | Практическое занятие № 5. Составление рационов питания для различных категорий потребителей. | 3 | 3 | |
| | Контрольная работа № 2. | 3 | 1 | |
| Раздел 3. Гигиена и санитария предприятий общественного питания. | | | 24 | |
| | Содержание учебного материала | | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| Тема 3.1. Правила личной гигиены работников организации питания | 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Значение соблюдения правил личной гигиены. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Требования к санитарной одежде. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук в чистоте. Санитарно-эпидемиологические требования к состоянию полости рта. | 2 | 2 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 2. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. | 2 | 2 | |
| Тема 3.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | Содержание учебного материала | | | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Общие понятия об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Глистные заболевания. Виды и характеристика гельминтов. | 2 | 2 | |
| | 2. Пищевые отравления. Общие понятия о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения: возбудители, симптомы, неотложная помощь. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Классификация отравлений немикробного происхождения. | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | 3 | 1 | |
| Тема 3.3. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, | 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. | 1 | 1 | |
| | 2. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Уборка помещений, виды и способы уборки. | 2 | | 1 |
| | 3. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | 2 | | 1 |

| | | | | |
|---|--|---------------|-----------|--|
| дератизации. | Практическое занятие № 7. Производство санитарной обработки оборудования и инвентаря. | 3 | 1 | |
| | Практическое занятие № 8. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ. | 3 | 1 | |
| | Практическое занятие № 9. Подготовка растворов дезинфицирующих и моющих средств. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. | 3 | 2 | |
| Тема 3.4. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции | Содержание учебного материала | | | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. | 2 | 1 | |
| | 2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. | 1 | 1 | |
| | 3. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку отдельных видов сырья и продукции. Сопроводительная документация. | 1 | 1 | |
| | Практическое занятие № 10. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 11. Проведение органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов. | 3 | 2 | |
| | Дифференцированный зачет. | 3 | 1 | |
| | | Всего: | 69 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкаф для хранения раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники.

1. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для сред. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2018 г. 256 с.

Дополнительные:

1. Красникова Л. В. Микробиология продуктов животного происхождения: Учебное пособие. — СПб.: Троицкий мост, 2016. — 296 с.: ил.
2. Красникова Л. В., Гунькова П. И. Общая и пищевая микробиология: Учеб. пособие. Часть I. – СПб.: Университет ИТМО, 2016. 135 с.
3. Мартинчик А. Н. Физиология питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 240 с
4. Основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т. А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
5. Основы микробиологии: учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина, Е.В. Масленникова; Владивостокский университет экономики и сервиса. – 5-е изд., исправленное, пересмотренное и дополненное. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 354 с.

Интернет- ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <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/

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.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа:
<http://www.pitportal.ru/>

8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.gramotey.com

10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.rusarticles.com

11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.gost.prototypes.ru

12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.lib.rus

13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.meduniver.com

14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.standard.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Формы и методы оценки |
|--|--|
| Знать: - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, - микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; | Выполнение лабораторных и практических работ |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания. | <p>№ 1 - № 11.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Тестирование по темам 1,2,3.</p> <p>Контрольная работа.</p> |
| <p>Уметь: - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей. | <p>Практические работы № 1,2,3,4,5, 6, 7, 8.</p> <p>Лабораторная работа № 1.</p> |

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|---|
| <p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</i></p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p><i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания.</p> | <p><i>адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> | <p><i>- письменных/ устных ответов, - тестирования.</i></p> |
| <p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p> | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> | <p>Текущий контроль:</p> <p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p> |

5. Возможности использования программы в других ПООП

Данная дисциплина может использоваться в ПООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Профессия 43.01.09 «Повар,кондитер»

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения –

на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Бaleyский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики:

Городова Ольга Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 13 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью ПООП в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

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

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|---|--|--|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональных смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника). | смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимо для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. |

| | | | |
|--|--|---|---|
| государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе | | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | | сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |
| ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 | | <p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p> | <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов..</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 76 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 58 |
| практическая работа | 18 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|------------------|-------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Тема 1. Химический состав пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров | Содержание учебного материала | | 4 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Пищевые вещества :вода , минеральные вещества, углеводы, жиры,белки, витамины,ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов .Качество пищевых продуктов, показатели, влияющие на качество пищевых товаров. Органолептический метод оценки качества пищевых продуктов, как основной способ оценки качества пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Измерительный (лабораторный) метод. Сертификация. Штрих-код. Стандартизация пищевых продуктов. | 2 | | |
| | Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров . | 2 | 4 | |
| | Практическая работа № 1 Определение подлинности штрихового кода на упаковке товара. Определение по маркировке сроков годности пищевых продуктов, реализации пищевых продуктов | 3 | 2 | |
| Тема 2. Товароведческая характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Содержание учебного материала | | 6 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Ассортимент и характеристика , значение в питании , общие требования к качеству свежих овощей и грибов и продуктов их переработки , в том числе региональных, их кулинарное назначение. Упаковка, условия и сроки хранения свежих овощей , грибов и продуктов их переработки. | 2 | | |
| | Практическая работа № 2 Изучение хозяйственно- ботанических сортов корнеплодов и оценка их качества по стандарту. | 3 | 2 | |
| | Ассортимент и характеристика,значение в питании,общие требования к качеству свежих плодов и продуктов их переработки, в том числе региональных, их кулинарное назначение.Условия и сроки хранения свежих плодов и продуктов их переработки. | 2 | 6 | |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| | Практическая работа № 3 Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту | 3 | 2 | |
| Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров | Содержание учебного материала | | 6 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. | 2 | | |
| | Условия и сроки хранения зерновых товаров | | | |
| | Практическая работа № 4 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | 3 | 2 | |
| Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров | Содержание учебного материала | | 4 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. | 2 | | |
| | Условия и сроки хранения молочных товаров. | | | |
| | Практическая работа № 5 Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, сыров. Оценка качества по стандарту. | 3 | 2 | |
| Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | Содержание учебного материала | | 6 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. | 2 | | |
| | Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. | | | |
| | Практическая работа № 6 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | | 2 | |
| Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов | Содержание учебного материала | | 6 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 |
| | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов | 2 | | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|--|
| | Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов | | | ПК 2.1-2.8 |
| | Практическая работа № 7 Органолептическая оценка качества мяса. Оценка качества мясных консервов. | 3 | 2 | ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров | Содержание учебного материала | | | |
| | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов | 2 | 6 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 |
| | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, их кулинарное назначение | | | ПК 5.1-5.5 |
| | Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров | | | |
| | Практическая работа № 8 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом жиров, оценка их качества по стандарту | 3 | 2 | |
| Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров. | Содержание учебного материала | | | |
| | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение вкусовых и кондитерских товаров. | 2 | 10 | ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 |
| | Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров. | | | ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Практическая работа № 9 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка их качества по стандарту. | 3 | 2 | |
| Всего: | | | 76 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета Товароведение продовольственных товаров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

весы электронные;

овоскоп;

прибор для определения наличия нитратов;

линейки.

Технические средства обучения:

компьютер;

проектор;

комплект учебных наглядных пособий (плакаты, муляжи, натуральные образцы, ГОСТы)

наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред. проф. образования/ М.В. Епифанова- М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 208 с.

Дополнительная литература:

1. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /З.П. Матюхина. – М.: Изд. центр «Академия», 2017. – 336 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

3. Основы калькуляции и учёта : учеб. пособие для сред. проф. образования/ И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

4. Основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т. А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2018 г. 256 с.

6. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина - 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с.

Нормативные акты :

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
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/
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/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 3902)

Интернет- ресурсы

- <http://www.foodprom.ru/journalswww> - Журнал «Пищевая промышленность» новости о продуктах
- <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров, сущность товароведения
- http://sinref.ru/000_uchebniki/04200produkti/000.htm учебник [Товароведение продовольственных товаров 5-е издание \(Тимофеева В.А.\)](#)

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Формы и методы оценки |
|--|---|
| <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов домашней работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования. |
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для домашней работы |

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка, выполнения практических заданий на зачете |
| <p>Общие компетенции:</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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</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 языках.</p> <p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.8</p> <p>ПК 3.2-3.6</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для домашней работы. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка, выполнения практических заданий. |

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Данная дисциплина может использоваться в ПООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Профессия 43.01.09 «Повар,кондитер»

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения –

на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и примерной программы учебной дисциплины, входящей в федеральный реестр примерных образовательных программ среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Балецкий филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики:

Городова Ольга Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 15 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью ПООП в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.02 Товароведение продовольственных товаров, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|---|--|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> |
| <p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие.</p> | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |
| <p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p> |
| <p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p> | <p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантность в</p> | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p> | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | рабочем коллективе | | документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | | кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 | Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: -полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП). Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. |
| | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, | Выбирать оборудование, производственный | Правила утилизации отходов. Виды, назначение |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> | <p>инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению: -полуфабрикатов, -горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, -хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> | <p>упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей</p> |
| | <p>Подготовка рабочего места для порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.</p> | |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 91 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 65 |
| практические занятия | 24 |
| контрольная работа | 2 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Уровень освоения | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|--|---------------|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1 | Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания | 20 | | |
| Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания | Содержание учебного материала | 2 | 1 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания | | | |
| Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | Содержание учебного материала | 12 | 2 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. 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. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов | | | |
| | 3. Характеристика способов кулинарной обработки | | | |
| | 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. | | | |
| | 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях | | | |
| | 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. | | | |
| | 7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе | | | |
| 8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции | | | | |

| | | | | |
|---|---|-----------|----------|---|
| | <p>9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания</p> | | | |
| | <p>Практическая работа № 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).</p> | 2 | 3 | |
| | <p>Практическая работа № 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> | 2 | | |
| | <p>Практическая работа № 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)</p> | 2 | | |
| Раздел 2 | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | 47 | | |
| Тема 2.1 Механическое оборудование | Содержание учебного материала | 12 | 2 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации | | 2 | |
| | 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | | |
| | 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | | |
| | 4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | | |
| | 5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации | | | |
| | 6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации | | | |
| | Практическая работа № 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля | 2 | 3 | |

| | | | | |
|---|--|-----------|---|---|
| | Практическая работа № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | 2 | | |
| Тема 2.2 Тепловое оборудование | Содержание учебного материала | | | |
| | 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | 19 | 2 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | | |
| | 3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | | |
| | 4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | | |
| | Практическая работа № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | 2 | 3 | |
| | Практическая работа № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования | 2 | | |
| Тема 2.3 Холодильное оборудование | Содержание учебного материала | | | |
| | 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации | 6 | 2 | ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | | | |
| | Практическая работа № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | 2 | 3 | |
| Раздел 3. | Организация снабжения, весового хозяйства, обслуживания посетителей | 22 | | |
| Тема 3.1. Организация снабжения | Содержание учебного материала | | | |
| | Организация тарного хозяйства. Виды тары, требования, предъявляемые к | 2 | 2 | ОК 1-7, 9,10 |

| | | | | |
|--|---|-----------|---|---|
| | ней. Приемка тары. | | | <i>ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| Тема 3.2 Организация весового хозяйства | Содержание учебного материала | | | |
| | Требования к весам, виды весов. Гири, их виды. Меры объема. Правила взвешивания на весах. Контроль за весами, гирями. | 4 | 2 | <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | Практическая работа № 9. Обслуживание и работа на весовом оборудовании | 6 | 3 | |
| Тема 3.3 Организация обслуживания посетителей | Содержание обслуживания посетителей | | | |
| | Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания | 10 | 2 | <i>ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i> |
| | Характеристика помещений: состав, размещение. Требования к торговым помещениям, оборудование залов | | | |
| | Виды меню | | | |
| | Формы обслуживания посетителей | | | |
| | Характеристика, классификация и назначение столовой посуды и приборов | | | |
| | Сервировка столов | | | |
| Контрольная работа | 2 | 3 | | |
| Итого | | 91 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологическое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству учащихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, инструкционный материал)

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа, интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основная литература :

1. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.пособие для сред.проф.образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина - 5-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с.

Дополнительная литература:

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.проф.образования /В.П. Золин. – 8- е изд., перераб. и допол.- М.: Издательский центр « Академия», 2009. -320 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для нач.проф.образования/ В.В. Усов.- 7-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2009 – 432 с.
3. Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред.проф.образования/ М.В. Епифанова- М.: Изд.центр «Академия», 2019. – 208 с.

Нормативные акты:

2. 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>
3. 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>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. 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/

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 «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания, разные новости о рецептах, о новом оборудовании

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования, описание оборудования с полной характеристикой

www.klenmarket.ru кухонный инвентарь повара, оборудование, описание, фото

www.oborud24.ru описание оборудования и цехов с фото

http://sinref.ru/000_uchebniki/04200produkti/000.htm учебник Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2-е изд. (Золин В.П.)

<http://trydpravo.com/obyazannosti/rabochee-mesto-povara.html> организация рабочего места повара

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Формы и методы оценки |
|--|--|
| <p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов домашней работы - докладов, рефератов, <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> |
| <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим работам - оценка заданий для домашней работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических РАБОТ <p>Промежуточная аттестация:</p> |

| | |
|--|---|
| | - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене |
|--|---|

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Данная программа может использоваться в ПООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной
деятельности
Профессия 43.01.09 «Повар,кондитер»**

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения –
на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Балей, 2022

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и примерной программы учебной дисциплины, входящей в федеральный реестр примерных образовательных программ среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Бaleyский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики:

Городова Ольга Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 10 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 11 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ПООП в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОП.05 Основы калькуляции и учета.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
- оформлять бизнес-план
- рассчитывать размеры выплат по кредитам.

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

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- основы предпринимательской деятельности
- основы финансовой грамотности
- правила разработки бизнес-планов
- порядок выстраивания презентации
- виды кредитных банковских продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|--------------------------------------|---|-------|-------|
|--------------------------------------|---|-------|-------|

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации.</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде,</p> | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать</p> | <p>Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности.</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | профессиональной деятельностью. | с коллегами, руководством, клиентами. | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | | своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связанные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы | профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | <p>Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.</p> <p>Составление бизнес-плана.</p> <p>Презентование бизнес-идеи.</p> <p>Определение источников финансирования.</p> <p>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.</p> | <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> | <p>Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p> |
| ПК не осваивается | | | |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 38 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 30 |
| лабораторные работы | - |
| практические занятия | 8 |
| контрольные работы | - |
| курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i> | - |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
 ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Уровень освоения | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|--|-------------|------------------|---------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности | | 18 | | |
| Тема 1.1 Принципы рыночной экономики | Содержание учебного материала | 6 | | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 |
| | <p>1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.</p> <p>2. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов</p> <p>Основные понятия рыночной экономики.</p> <p>3. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).</p> <p>Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение</p> | | 2 | |
| Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. | Содержание учебного материала | 10 | | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 |
| | <p>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.</p> | | 2 | |
| | <p>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.</p> | | 2 | |
| | <p>3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.</p> | | 2 | |

| | | | | |
|--|--|-----------|---|---------------------------------------|
| | Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) | 2 | 3 | |
| Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда | | 18 | | |
| Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения | Содержание учебного материала | 8 | | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 |
| | 1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. 2. Материальная ответственность сторон трудового договора. 3. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников | | 2 | |
| | Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора | 2 | 3 | |
| | Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач | 2 | 3 | |
| Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда | Содержание учебного материала | 6 | | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 |
| | 1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. | | 2 | |
| | 2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. | | 2 | |
| | 3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся | | 2 | |
| | Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда | 2 | 3 | |
| Всего: | | 38 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Комплект электронных презентаций
4. Комплект учебно – методической документации
5. Методические пособия.

Технические средства обучения:

1. Компьютеры.
2. Проектор.
3. Интерактивная доска.
4. Программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

1. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие/ И.А. Гербер – Москва: Кнорус , 2020. -336с.
2. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности: практикум/ И.А. Гербер – Москва: Кнорус , 2020. -215с.

Дополнительная литература:

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. – М.: Издательский центр « Академия», 2014 -224 с.
2. Соколова С.В. Основы экономики. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. -128 с.
3. Образовательное право: учебное пособие для бакалавров / Под общ. ред. Д.А. Аксеновой. – М.: Книгодел, 2016. – 312 с.
4. Першина Ю.В. Основы права [Текст]: учебно-методическое пособие / Авт.-сост. Ю.В. Першина, Т.Ю. Ерёмкина, КОГОАУ ДПО «ИРО Кировской области». - Киров: ООО «Типография «Старая Вятка», 2018. - 115 с.

Нормативные акты:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: 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.

Интернет-источники:

www.fcior.edu.ru - Правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и средства метрологии, стандартизации и сертификации.

www.garant.ru - кодексы, законы

www.economi.gov.ru - приоритетные направления экономики

www.bibliotekar.ru – книги по экономике

www.consultant.ru – правовые ресурсы, горячие новости

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля |
|--|--|
| <p>Освоение знаний: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения механизмы формирования заработной платы формы оплаты труда механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.</p> | <p>Тестирование, устный и письменный опрос, терминологический диктант, подготовка и защита реферата, решение ситуационных задач, проверка конспектов, схем</p> |
| <p>Освоение умений: проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции 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 трудовые права в рамках действующего законодательства.</p> | <p>Практическая работа, тестирование, устный опрос, подготовка докладов, сообщений, письменный опрос</p> |

5.ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДРУГИХ ПООП

Данная программа может использоваться в ПООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета
Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения –

на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Балей, 2022

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и примерной программы учебной дисциплины, входящей в федеральный реестр примерных образовательных программ среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Балецкий филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики:

Городова Ольга Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 17 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ПООП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

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 освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|---|--|---|--|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации,</p> | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования</p> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| профессиональной деятельности. | выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | информации Формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования. | Определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных | Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |

| | | | |
|--|---|---|---|
| общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | | | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>ОК.11 . Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | <p>Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес-плана. Презентование бизнес-идеи. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.</p> | <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> | <p>Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p> |
| <p>ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5</p> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике Понимать значимость своей профессии (специальности) Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Составление бизнес-план. Свободное владение информацией коммерческого характера.</p> | <p>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 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</p> | <p>-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;</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p> | <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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. |
|--|--|--|---|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 60 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 46 |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 14 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| Контрольная работа | - |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объём часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|------------------|-------------|--|
| Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета | Содержание учебного материала | | 8 | |
| | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | 1,2 | 2 | ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК10 |
| | Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности | 1,2 | 2 | |
| | Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов | 1,2 | 2 | |
| | Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса | 1,2 | 2 | |
| | | | | |
| Тема 2. Ценообразование в общественном питании | Содержание учебного материала | | 10 | |
| | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания | 2 | 1 | ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК10 ОК 11 |
| | Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства | 2 | 1 | |
| | Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета | 2 | 2 | |
| | План-меню, его назначение, виды, порядок составления | 2 | 2 | |
| | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий | 2 | 2 | |
| | Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие 1. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления блюд | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | | 2 | |
| Практическое занятие 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские | | 4 | | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|--|
| | изделия. Оформление калькуляционных карточек. | | | |
| Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально ответственных лиц | 2 | 2 | ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 |
| | Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление | 2 | 2 | ПК 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК10 |
| Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков | 2 | 1 | ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 |
| | Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | 2 | 1 | ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК10 |
| | Практическое занятие 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания | 3 | 2 | |
| Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания | Содержание учебного материала | | 14 | |
| | 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания | 2 | 6 | ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 |
| | 1. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции | 2 | 4 | ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 |
| | 2. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе | 2 | 4 | ПК 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК10 |
| | Практическое занятие 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, составление товарного отчета за день. | 3 | 4 | |
| Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций | Содержание учебного материала | | 8 | |
| | 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам | 2 | 2 | ПК 1.2-1.5 |
| | 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень | 2 | 2 | ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 |

| | | | | |
|---------------|---|---|-----------|-------------------------------------|
| | ответственности за правильность расчетов с потребителями | | | ПК 4.2-4.5 ОК1-ОК5, ОК10 |
| | 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче | 2 | 1 | |
| | Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира | 2 | 1 | |
| | Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. | 2 | 1 | |
| | Нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания | 2 | 1 | |
| Всего: | | | 60 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

1. Технические средства обучения:

- компьютер,
- проектор;
- интерактивная доска;
- наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Основы калькуляции и учёта: учеб.пособие для сред.проф.образования/ И.И.Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.Э.Харченко. – 8-е изд., стер, – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

2. Калькуляция и учёт: учебное пособие для нач.проф.образования /И.И.Потапова.- 3-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2006 -160 с.

3. Основы калькуляции и учёта: учеб.пособие / И.Н.Усова,Т.Н. Жигалина.- М., Академкнига, 2006 – 158 с.

4. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие/ И.А. Гербер – Москва: Кнорус , 2020. -336с.

5. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности: практикум/ И.А. Гербер – Москва: Кнорус , 2020. -215с.

Нормативные документы:

2. 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).

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).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. - М.: ЭЛИТ, 2016. - 880 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

(электронные издания):

10. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

11. Закон РФ от 07.02.1992 N2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

12. "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/

13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

14. 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-rozничной-torgovli/>

15. 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-rozничной-torgovli/>

16. Описание калькуляции, калькуляционные карты <https://assistentus.ru/forma/op-1-kalkulyacionnaya-karta/>

17. Понятие калькуляционной карточки, ее расчеты <https://scicenter.online/grajdanskoe-pravo-uchebnik-scicenter/kalkulyatsionnaya-kartochka-168159.html>

18. Программа Excel для составления калькуляции <http://kalkulatsiya-service.ru/>

19. Всё что надо знать о производстве и документации в общественном питании, <https://alexsolor.ru/uncategorized/pravila-i-tonkosti-raboty-s-kal-kulyatsionnoj-kartoj>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Формы и методы оценки |
|---|--|
| <p>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</p> | <p>Выполнение практической работы №1,2,3,4,5,6 Устный опрос Тестирование по темам 1,2,3,4,5,6</p> |

| | |
|---|--|
| <p>документов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; | |
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; | <p>Практические работы №1,2,3,4,5,6,</p> |

| | |
|---|--|
| -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам | |
|---|--|

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Данная дисциплина может использоваться в ПООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей
филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./
«30» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.06 Охрана труда

Профессия 43.01.09 Повар,кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения –

на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Балей, 2022

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и примерной программы учебной дисциплины, входящей в федеральный реестр примерных образовательных программ среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Бaleyский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчик:

Федотов Игорь Владимирович, преподаватель охраны труда.

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 15 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью ПООП в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

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

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|---|--|--|--|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации.</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности.</p> |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> | <p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.</p> | <p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p> | <p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> | <p>Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p> | <p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p> |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> |
| <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p> | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p> | <p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> | <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языках. Ведение общения на профессиональные темы.</p> | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| <p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</p> | <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования,</p> | <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности,</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 | производственного инвентаря, инструментов | охраны труда. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья | производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, правил ТБ. |
|--|---|---|--|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 12 |
| курсовая работа (проект) | - |
| Контрольная работа | - |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета – 2ч. | |

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|---|------------------|-------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Введение | Содержание учебного материала | | | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| | 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. | 1 | 1 | |
| Раздел 1 | Нормативно-правовая база охраны труда | | 8 | |
| Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда | Содержание учебного материала | | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. | 1 | | |
| | 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст.211). | 2 | | |
| | 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия | 2 | | |
| | 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание | 2 | | |
| Практическое занятие №1. Ознакомление с федеральными законами и нормативно-технической документацией. | 3 | 2 | | |
| Тема 1.2 Обеспечение охраны труда | Содержание учебного материала | | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 |
| | 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда | 1 | | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|---|
| | 2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Государственный пожарный надзор и др.), их назначение и функции. | 1 | | |
| | 3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная ответственность. | 2 | | ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях | Содержание учебного материала | | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение | 2 | | |
| | 2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников | 2 | | |
| | 3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации | 2 | | |
| | 4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда | 2 | | |
| Раздел 2 | Условия труда на предприятиях общественного питания | | 12 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 2.1 | Содержание учебного материала | | 2 | |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы | 1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм | 1 | | ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека | 2 | | |
| | 3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. | 2 | | |
| | Практическое занятие № 2. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | 3 | 2 | |
| Тема 2.2 | Содержание учебного материала | | | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Производственный травматизм и профессиональные заболевания | 1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. | 2 | 2 | |
| | 2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от | 2 | 2 | |
| | Практическое занятие № 3. Классификация, расследование, учет и оформление несчастных случаев | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 4. Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим от несчастных случаев. | 3 | 2 | |

| | | | | |
|---------------------------------------|---|---|----------|---|
| | | | | |
| Раздел 3 | Электробезопасность и пожарная безопасность | | 9 | |
| Тема 3.1 | Содержание учебного материала | | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) | 2 | | |
| | 2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования | 2 | | |
| | 3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения | 2 | | |
| | 4. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания | 2 | | |
| Тема 3.2 Пожарная безопасность | Содержание учебного материала | | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). | 2 | | |
| | 2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами | 2 | | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|---|
| | 3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения | 2 | | |
| | 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение | 2 | | |
| | 5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания | 2 | | |
| | Практическое занятие № 5. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие № 6. Выбор средств обеспечения электробезопасности. | 3 | 2 | |
| Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию | Содержание учебного материала | | | ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности | 2 | 1 | |
| | 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования | 2 | | |
| | 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др | 2 | | |
| | Дифференцированный зачёт | | 2 | |
| | Всего: | | 32 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
2. Постановление Правительства РФ от 16.09.2020 г. № 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации».
3. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
4. Приказ Министерства труда и социального развития РФ от 01.06.2009 г. № 290 «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»..
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред.31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании.– М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.

Дополнительная литература:

1. Еналеева И. Д. Охрана труда в сфере общественного питания. - «Научная книга», 2006 – 20 с.
2. Колесников М. М., Сабуров П. С. Основы безопасности жизнедеятельности» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – Владимир.: Издательство «ВлГУ», 2019. – 215 с.
3. Косолапов Н. В. «Основы безопасности жизнедеятельности» - Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательство «Академия», 2017.– 368 с.
4. Пластинкин В.А. Охрана труда в общественном питании. Учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. – Саратов, 2010. – 56 с.

Интернет-ресурсы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Кодекс Российской Федерации Об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://base.garant.ru/12125268/>
4. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
5. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии - Росстандарт - Режим доступа: <http://www.gost.ru>
6. Портал «Охрана труда в России» - Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
7. Положения по охране труда - Режим доступа: <https://www.trudohrana.ru/>
8. ГОСТ 12.0.0004 - 90 «Организация обучения безопасности труда» [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Формы и методы оценки |
|--|---|
| <p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; - защита отчетов по практическим занятиям; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> |
| <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; - тестирования; - защита отчетов по практическим занятиям; <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических |

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Данная дисциплина может использоваться в ПООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности
Профессия 43.01.09 «Повар,кондитер»

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения –
на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Балей, 2022

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и примерной программы учебной дисциплины, входящей в федеральный реестр примерных образовательных программ среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Балецкий филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики:

Вьюкова Полина Николаевна, преподаватель английского языка

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | Стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

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

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

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам 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 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 освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные и ситуационно-обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;
- безличные предложения;
- сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
- 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, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

Общие компетенции:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 66 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;
из них 48 практических.
- самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|---|-------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 66 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 66 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 48 |
| теоретические занятия | 18 |
| контрольные работы | |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | - |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций | |
|---|--|------------------|-------------|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| Unit 1. Public catering and service. Типы организаций питания и работа персонала | Содержание учебного материала | 3 | 8 | ОК 1-5,9,10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | |
| | 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 | | | | |
| | Теоретическое занятие №1. Имя существительное | | | | 4 |
| Практическое занятие № 1. Типы организаций питания и работа персонала. Jobs and restaurant sections. | 4 | | | | |
| Unit 2. In the Bar. Организация работы бармена | Содержание учебного материала | 3 | 4 | ОК 1-5,9,10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | |
| | Освоение лексического материала по теме: «Организация работы бармена» | | | | |
| | Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every | | | | |
| | Теоретическое занятие № 2. Неопределенные наречия, производные от some, any, every | | | | 1 |
| | Практическое занятие № 2. Организация работы бармена. In the Bar | | | | 3 |
| Unit 3. In the Kitchen. Кухня. | Содержание учебного материала | 3 | 4 | ОК 1-5,9,10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | |
| | Освоение лексического материала по теме «Кухня» | | | | |
| | Грамматический материал: | | | | |
| | – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения | | | | |
| | Теоретическое занятие № 3. Имя прилагательное. Степени сравнения прилагательных. | | | | 1 |
| Практическое занятие № 3. Кухня. In the Kitchen. | 3 | | | | |
| Unit 4. Food and Ways of | Содержание учебного материала | | 20 | ОК 1-5,9,10, ОК 1- | |

| | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|
| Cooking.. Продукты питания и способы кулинарной обработки | Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. | 3 | | 5,9,10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | |
| | 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 | | | | |
| | Теоретическое занятие № 4. Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. Глагол-связка. | | | | 1 |
| | Практическое занятие № 4. Овощи, зелень и приправы. Vegetables, herbs and spices | | | | 3 |
| Теоретическое занятие № 5. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом). | 1 | | | | |
| Практическое занятие № 5. Рыба и морепродукты. Fish and seafood dishes | 3 | | | | |
| Теоретическое занятие № 6. Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения | 1 | | | | |
| Практическое занятие № 6. Мясо, птица, дичь, ливер. Meat, poultry, game and offal | 3 | | | | |
| Теоретическое занятие № 7. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них | 1 | | | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| | Практическое занятие № 7. Молочные продукты, каши, люда из яиц. Dairy products, cereals and egg dishes | | 3 | | | | | |
| | Теоретическое занятие № 8. Безличные предложения | | 1 | | | | | |
| | Практическое занятие № 8. Фрукты, ягоды и орехи. Фруктовые и кондитерские десерты. Fruit, berries and nuts. Fruit and pastry desserts | | 3 | | | | | |
| Unit 5. Culinary Art. Кулинарное искусство (составление меню, названия блюд) | Содержание учебного материала | 3 | 8 | ОК 1-5,9,10, ОК 1-5,9,10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | | | | |
| | Освоение лексического материала по теме: Кулинарное искусство (составление меню, названия блюд). | | | | | | | |
| | – Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля | | | | | | | |
| | Теоретическое занятие №9. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой | | | | | | | |
| | Практическое занятие №9. Первые блюда. Starters | | | | | | | |
| | Теоретическое занятие №10. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля | | | | | | | |
| | Практическое занятие №10. Супы. Soups | | | | | | | |
| | Теоретическое занятие № 11. Употребление существительных без артикля | | | | | | | |
| | Практическое занятие № 11. Горячие блюда. Main hot dishes | | | | | | | |
| Практическое занятие № 12. Desserts | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Unit 6. International Cuisine. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд | Содержание учебного материала | 3 | 8 | | | | | |
| | Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» | | | | | | | |
| | Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect. | | | | | | | |
| | Теоретическое занятие №12. Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect. | | | | | | | |
| | Практическое занятие №13. European cuisine | | | | | | | |
| Практическое занятие № 14. Caucasian cuisine | | 1 | 3 | 4 | | | | |
| Unit 7. Shopping. Система закупок продуктов | Содержание учебного материала | 3 | 4 | ОК 1-5,9,10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК | | | | |
| | Освоение лексического материала по теме: «Система закупок продуктов» | | | | | | | |
| | Грамматический материал: времена группы Continuous | | | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|
| | Теоретическое занятие № 13. Времена группы Continuous | | 1 | 1-5,9,10, | |
| | Практическое занятие № 15. At the supermarket. At the butcher's counter | | 3 | | |
| Unit 8. Cutlery and Tableware. Кухонная, столовая и барная посуда | Содержание учебного материала | 3 | 4 | ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | |
| | Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» | | | | |
| | Грамматический материал : | | | | |
| | – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. | | | | |
| | Теоретическое занятие № 14. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite | | | | 1 |
| | Практическое занятие № 16. How to set a table. Cutlery and tableware. | | | | 3 |
| Unit 9. Restaurant Service. Обслуживание посетителей в ресторане | Содержание учебного материала | 3 | 6 | ОК 1-5,9,10, ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | |
| | Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». | | | | |
| | Грамматический материал: | | | | |
| | – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little | | | | |
| | Теоретическое занятие № 15. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little | | | | 1 |
| | Практическое занятие № 17. Styles of food service. Food service techniques | | | | 3 |
| Практическое занятие № 18. Order of service: breakfast, lunch, dinner | 2 | | | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения, раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации; наглядными пособиями

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Гончарова Т.А. Английский для профессии «Повар-кондитер»: Учебное пособие /Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. – Москва: КНОРУС, 2019. – 268 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Карпова Т.А. Английский язык: Учебное пособие для системы ВО и СПО/Т.А. Карпова, А.С. Восковская, М.В. Медбгичук. - М.: КНОРУС, 2020. – 264 с.

Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания :учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК Велби, издательство Проспект, 2013-248 с. 1. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО / Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г. В. Лаврик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.
2. Воробьева С. А. Деловой английский язык: учебное пособие для СПО/ С.А. Воробьева, А.В. Киселева. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 192 с.
3. Караванова Н.Б. 500 правил и упражнений для безошибочного использования английских артиклей / Н.Б. Караванова, - М.: Эксмо, 2016. – 192 с.
4. 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, 2014.-320с.

Интернет- ресурсы:

Англоязычные кулинарные ресурсы:

Рецепты, видеоуроки по приготовлению блюд: <https://www.allrecipes.com/recipes/>

Способы приготовления блюд: <https://www.myrecipes.com/cooking-method>

Кулинарные видеоуроки от ББС: <https://www.bbc.co.uk/food/recipes>

Рецепты домашней кухни: <https://www.homecookingadventure.com/>

Блог Елизаветы Морозовой. Диалоги о еде (текст+аудио): <https://lizasenglish.ru/razgovornyj-anglijskij/dialogi-o-ede.html>

Путеводитель по искусству кулинарии: https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_cuisines

Кулинарное искусство народов мира: <https://leafyplace.com/types-of-cuisine/>

Типы ресторанов: путеводитель для потенциальных владельцев: <https://getsling.com/blog/types-of-restaurants/>

Учебные материалы для изучения английского языка:

Кембриджский словарь онлайн: <https://dictionary.cambridge.org/>

Оксфордский словарь онлайн: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/>

Тесты по английской грамматике онлайн: <https://www.examenglish.com/grammar/index.html>,
http://www.grammar-monster.com/free_grammar_tests.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|
| Текущий контроль | |
| Знать: -профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; | Письменный/устный опрос. Лексико-грамматическое тестирование. Словарный диктант. |
| -лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; | Лексико-грамматическое тестирование. Словарный диктант |
| -простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; -предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; -безличные предложения; -сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; -имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. -артиклъ: 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, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect. | Лексико-грамматическое тестирование |
| 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 | Тестирование. Письменные/ устные ответы. Выполнение заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.). |
| <i>Диалогическая речь</i> 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 | Инсценирование диалогов, устноречеовое общение в рамках деловых игр |
| <i>Монологическая речь</i> 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. | Устное монологическое высказывание по изученным темам |
| <i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, | Написание эссе, заполнение анкет, |

| | |
|--|---|
| конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. | бланков, написание тезисов, конспекта сообщения |
| 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. | Тестирование |
| Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни | Тестирование |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: | Тестирование |

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

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

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения –
на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Бaleyский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчик:

Боброва Лариса Владимировна, преподаватель ОБЖ

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.
Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 18 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ПООП в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной 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 освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- 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 дисциплины обучающийся должен овладеть **общими компетенциями**:

| | |
|---------------|--|
| 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, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. | Планировать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

Перечень **профессиональных компетенций**, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|----------------|--|
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 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 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| 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 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|--|-------------------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 16 |
| контрольные работы (итоговая аттестация в форме тестирования) | |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|---|-------------|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Раздел 1. | <i>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. (4 часа)</i> | | | |
| Тема 1.1. Устойчивость объектов экономики в условиях ЧС. | Содержание учебного материала. Общие понятия об устойчивости объектов экономики в условиях ЧС. Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики. Характеристика ЧС природного и техногенного характера. | 1 | 1 | ОК.1-ОК.5, ОК.6 - ОК.11 ПК 1.1.,ПК 2.1. ПК 3.1.,ПК 4.1. ПК 5.1. |
| | Практическое занятие № 1. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС. | 1 | 2 | |
| Тема 1.2. Терроризм и система защиты населения в ЧС. | Содержание учебного материала. Терроризм и меры по его предупреждению. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. | 2 | 1 | ОК.1-ОК.5, ОК.6- ОК.11 ПК 1.1.,ПК 2.1. ПК 3.1.,ПК 4.1. ПК 5.1. |
| | | | | |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| Раздел 2. | Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. (2 часа) | | | |
| Тема 2.1. Потенциальные опасности в профессиональной деятельности и быту. | Практическое занятие № 2. Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту | 1 | 3 | ОК.1-ОК.5, ОК.6 - ОК.11 ПК 1.1.,ПК 2.1. ПК 3.1.,ПК 4.1. ПК 5.1. |
| Тема 2.2 Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах | Практическое занятие № 3. Применение первичных средств пожаротушения. Правила поведения и действия при пожаре. | 1 | 2 | |
| Раздел 3. | Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. (4 часа) | | | |
| Тема 3.1. Гражданская оборона: цели, задачи. | Содержание учебного материала. | 1 | 2 | ОК.1-ОК.5, ОК.6 - ОК.11 ПК 1.1., ПК 2.1. ПК 3.1.,ПК 4.1. ПК 5.1. |
| | Понятия и основные задачи ГО. Организационная структура ГО. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам оповещения. Эвакуация населения в условиях ЧС. | | | |
| Тема 3.2. Современные средства поражения и их поражающие факторы. | Содержание учебного материала. | 1 | 2 | ОК.1-ОК.5, ОК.6- ОК.11 ПК 1.1.,ПК 2.1. ПК 3.1.,ПК 4.1. ПК 5.1. |
| | Ядерное оружие и его поражающие факторы, химическое оружие и его характеристика, биологическое оружие и его характеристика. Способы защиты населения от оружия массового поражения. | | | |
| | Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. | | | |
| | Контрольная работа № 1. | 1 | 2 | |
| Раздел 4. | Основы военной службы и медико-санитарная подготовка (25 часов) | | | |
| Тема 4.1. Основы военной службы и обороны государства | Содержание учебного материала. | 2 | 1 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ПК 1.1.,ПК 2.1. ПК 3.1.,ПК 4.1. ПК 5.1. |
| | 1. Вооруженные силы России: основные функции, задачи; приоритетные направления военно-технического обеспечения безопасности России. Деятельность Вооруженных сил: применение Вооруженных сил России для борьбы с терроризмом; миротворческая деятельность. | | | |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | 2. Символы воинской чести: история боевого знамени, порядок вручения, угроза утраты; история награждения орденами, виды наград; виды и краткая характеристика военной формы одежды. | 1 | 1 | |
| Тема 4.2. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке | Содержание учебного материала. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Основные понятия о воинской обязанности и организация воинского учета: мобилизация; военное положение; военное время; правила постановки граждан на воинский учет; обязанности граждан по воинскому учету; организация медицинского освидетельствования граждан при постановке на воинский учет. Прохождение воинской службы: характеристика периодов обязательной подготовки гражданина и прохождения воинской службы. Прохождение военной службы по призыву: этапы призыва на военную службу; права на освобождение от призыва на военную службу; правила размещения и быта военнослужащих. | 2 | 2 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ПК 1.1.,ПК 2.1. ПК 3.1.,ПК 4.1. ПК 5.1. |
| | Военная присяга: порядок и правила приведения к Военной присяге; порядок вручения личному составу вооружения, военной техники и стрелкового оружия. | 2 | 1 | |
| | Содержание учебного материала. Дисциплинарный устав Вооруженных сил РФ: общие положения воинской дисциплины; общие положения устава караульной и гарнизонной служб; характеристика суточного наряда роты. Строевой устав Вооруженных сил Российской Федерации: основные положения устава; обязанности командира и военнослужащих перед построением в строю. | 2 | 2 | |
| Тема 4.3. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные | Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные | 1 | 1 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ПК 1.1.,ПК 2.1. ПК 3.1.,ПК 4.1. ПК 5.1. |
| | Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы | 1 | 1 | |
| | Военно-учетная специальность. Назначение ВУС, правила присвоения ВУС военнослужащим | 1 | 1 | |

| | | | | |
|--|---|-----------|---|--|
| профессиям СПО | | | | |
| Тема 4.4. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы | Практическое занятие № 5. Военно-учетные специальности | 2 | 3 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ПК 1.1.,ПК 2.1. ПК 3.1.,ПК 4.1. ПК 5.1. |
| | Практическое занятие № 6. Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией | 4 | 3 | |
| | Практическое занятие № 7. Овладение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы | 4 | 3 | |
| Тема 4.5. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | Правовые основы оказания первой помощи. Первая помощь при ранениях. Первая помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. | 2 | 1 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ПК 1.1.,ПК 2.1. ПК 3.1.,ПК 4.1. ПК 5.1. |
| | Практическое занятие № 8. Оказание первой помощи пострадавшим. | 2 | 3 | |
| | Дифференцированный зачет | 1 | 3 | |
| | Итого: | 36 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Безопасность жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- доска, стол учительский, столы ученические, стулья;
- стенды;
- CD-диски с учебными фильмами;
- комплекты плакатов и наглядных пособий;
- огнетушитель ОП-4;
- аптечка первой помощи ФЭСТ автомобильная;
- аптечка первой помощи ФЭСТ работникам.
- тренажер-манекен взрослого пострадавшего «Александр-2-0.1» (голова, торс) для отработки сердечно-легочной реанимации (со светозвуковым индикатором);
- тренажер-манекен взрослого пострадавшего «Александр-1-0.1» (голова, туловище, конечности) для отработки приемов сердечно-легочной реанимации (настенное табло + контроллер + тестовые режимы);
- тренажер-манекен детского пострадавшего для отработки удаления инородных тел из верхних дыхательных путей;
- общевоинской защитный комплект (ОЗК).

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с обучающими CD-дисками,

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю. Г. Сапронов. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / [Э. А. Арустамов, Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Г. В. Гуськов]. — 14-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 176 с.
2. Сапронов Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Смирнов А.Т., Шахраманьян М.А., Дурнев Р.А., Крючек Н.А. Безопасность жизнедеятельности. Учебное пособие. Издательство: Дрофа; 2016 г., 375 стр.
4. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.
5. Колесников, М. М. Основы безопасности жизнедеятельности. Обеспечение личной и государственной безопасности населения. Сохранение здоровья и основы

медицинских знаний : учеб. пособие / М. М. Колесников, П. С. Сабуров ; Владим. гос. ун-т им. А. Г. и Н. Г. Столетовых. – Владимир: Изд-во ВлГУ, 2019. – 215 с.

6. Охрана здоровья и формирование здорового образа: сборник учебно-методических материалов. – Нефтекамск: МБУ ИМЦ, 2015. – с. 58.

7. Общевоинские Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. – Москва: Эксмо, 2021. – 704 с.

Интернет-ресурсы:

1. Безопасность на транспорте. – Режим доступа: <http://www.warning.dp.ua/bezop11.htm>
2. Безопасность пешехода. – Режим доступа: <http://www.warning.dp.ua/bezop13.htm>
3. Все о первой помощи. – Режим доступа: <http://allfirstaid.ru/node/875>
4. Культура безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс] /Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий: сайт //Режим доступа: www.culture.mchs.gov.ru/testing
- 5.Оказание первой помощи. – Режим доступа: <https://www.mchs.gov.ru/deyatelnost/bezopasnost-grazhdan/5>
6. Оказание первой помощи пострадавшим. Практическое пособие от МЧС России. - Режим доступа: <https://rg.ru/2010/12/25/pomosh.html>.
7. Официальный сайт МЧС России: <http://www.mchs.gov.ru>
8. Первая доврачебная и квалифицированная медицинская помощь. – Режим доступа: <http://pervaya-pomoshh.net>
9. Портал Академии Гражданской защиты: <http://www.amchs.ru/portal>.
- 10.Портал «Радиационная, химическая и биологическая защита»: <http://www.rhbz.ru/main.html>.
11. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс].-bzhde.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|
| <p>УМЕТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; -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 доврачебную помощь пострадавшим. | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете |
| <p>ЗНАТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования |

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы

компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|--|--|--|---|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать</p> | <p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации.</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска. | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 07. | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |

| | | | |
|--|---|--|--|
| Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности. | Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; Средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| <p>ОК 11. Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | | <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.</p> | <p>Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p> |

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Данная дисциплина может использоваться в ПООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

Балей, 2022

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Балейский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики:

Эмрих В.В., преподаватель физической культуры

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н.В.Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 9 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 11 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью ПООП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|----------------------|--|---|
| ОК 01-06, 08, 09, 10 | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 40 |
| в том числе | |
| Теоретические занятия | - |
| Практические работы | 40 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|------------------|-------------|----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни | Содержание учебного материала | | | |
| | <p>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.</p> <p>Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха.</p> <p>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.</p> <p>Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье</p> | 2 | 2 | ОК 01-06, ОК 08-10 |
| Тема 2. Общая физическая подготовка | Содержание учебного материала | | | |
| | <p>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.</p> <p>Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности.</p> <p>Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами</p> | 2 | 2 | |
| Тема 3. Легкая атлетика. | | | 10 | |
| Тема 3.1 Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места. | Содержание учебного материала | | - | ОК 01-06, ОК 08-10 |
| | 1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта. | | | |
| | 2. Техника прыжка в длину с места | | | |
| Тематика практических занятий: | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|-----------|-------------------------------|--|
| | 1. Практическое занятие «Овладение и закрепление бега на короткие дистанции» | 3 | 2 | | |
| | 2. Практическое занятие «Совершенствование техники прыжка в длину с места» | 3 | 2 | | |
| Тема 3.2 Бег на длинные дистанции. | Содержание учебного материала | | - | | |
| | 1. Техника бега по дистанции | | | | |
| | Тематика практических занятий: | | | | |
| | 1. Практическое занятие «Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования» | 3 | 2 | | |
| | 2. Практическое занятие «Разучивание комплексов специальных упражнений» | 3 | 2 | | |
| Тема 3.3 Бег на средние дистанции | Содержание учебного материала | | - | | |
| | 1. Техника бега на средние дистанции | | | | |
| | Тематика практических занятий: | | | | |
| | 1. Практическое занятие «Выполнение контрольного норматива: бег 100 м на время. Выполнение К.Н: 500 м – девушки, 1000 м – юноши» | 3 | 1 | | |
| | 2. Практическое занятие «Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги» | 3 | 1 | | |
| Раздел 4. Баскетбол | | | 10 | ОК 01-06, ОК 08-10 | |
| Тема 4.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места | Содержание учебного материала | | - | | |
| | 1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места | | | | |
| | Тематика практических занятий: | | | | |
| | 1. Практическое занятие «Овладение техникой ведения мяча, передачи и броска мяча с места» | 3 | 2 | | |
| | 2. Практическое занятие «Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе» | 3 | 2 | | |
| Тема 4.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага- бросок | Содержание учебного материала | | - | | |
| | 1. Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение – 2 шага- бросок» | | | | |
| | Тематика практических занятий: | | | | |
| | 1. Практическое занятие «Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места» | 3 | 1 | | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|-------------------------------|
| | 2. Практическое занятие «Совершенствование техники ведения мяча и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведение – 2 шага-бросок» | 3 | 1 | |
| Тема 4.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола | Содержание учебного материала | | - | |
| | 1. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу. | | | |
| | 2. Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста | | | |
| | 3. Применение правил игры в баскетбол в учебной игре | | | |
| | Тематика практических занятий: | | | |
| | 1. Практическое занятие «совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу» | 3 | 1 | |
| 2. Практическое занятие «Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста» | 3 | 1 | | |
| Тема 4.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом | Содержание учебного материала | | - | |
| | 1. Техника владения баскетбольным мячом | | | |
| | Тематика практических занятий: | | | |
| | 1. Практическое занятие «Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага - бросок», бросок мяча с места под кольцом» | 3 | 1 | |
| 2. Практическое занятие «Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре» | 3 | 1 | | |
| Раздел 5. Волейбол | | | 12 | ОК 01-06, ОК 08-10 |
| Тема 5.1 Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками. | Содержание учебного материала | | - | |
| | 1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками. | | | |
| | Тематика практических занятий: | | | |
| 1. Практическое занятие «Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке: подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая.прием мяча. Передача мяча.нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Обучение техники передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения» | 3 | 2 | | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|-------------------------------|
| | 2. Практическое занятие «Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча, групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков» | 3 | 4 | |
| Тема 5.2 Техника нижней подачи и приема после нее. | Содержание учебного материала | | - | |
| | 1. Техника нижней подачи и приема после нее. | | | |
| | Тематика практических занятий: | | | |
| | 1. Практическое занятие «Отработка техники нижней подачи и приема после нее» | 3 | 2 | |
| Тема 5.3 Техника прямого нападающего удара. | Содержание учебного материала | | - | |
| | 1. Техника прямого нападающего удара. | | | |
| | Тематика практических занятий: | | | |
| | 1. Практическое занятие «Отработка техники прямого нападающего удара» | 3 | 2 | |
| Тема 5.4 Совершенствование техники владения волейбольным мячом. | Содержание учебного материала | | - | |
| | 1. Техника прямого нападающего удара | | | |
| | Тематика практических занятий: | | | |
| | 1. Практическое занятие «Прием контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Прием контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке» | 3 | 1 | |
| | 2. Практическое занятие «Учебная игра с применением изученных положений. Отработка техники владения техническими элементами в волейболе» | 3 | 1 | |
| Раздел 6. Легкоатлетическая гимнастика | | | 4 | ОК 01-06, ОК 08-10 |
| Тема 6.1 Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах | Содержание учебного материала | | - | |
| | 1. Техника коррекции фигуры | | | |
| | Тематика практических занятий: | | | |
| | 1. Практическое занятие «Выполнение упражнений для развития различных групп мышц» | 3 | 2 | |
| | 2. Практическое занятие «круговая тренировка на 5-6 дистанций» | 3 | 2 | |
| Всего: | | | 40 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала и стадиона

Оборудование спортивного зала: баскетбольные кольца, волейбольная сетка, мячи, ядра, гранаты, гири, перекладины, брусья, эстафетные палочки, стартовые колодки, маты, козел, конь канат и т.д.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура. М.: Издательский центр «Академия», 2018. -176с.
2. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. уч-й СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2020г. - 320 с.

Дополнительные источники:

1. Виленский М.Я. Физическая культура: учебник. – М.:КНОРУС, 2016.- 214с.
2. Захарова Л.В., Люлина Н.В., Кудрявцев М.Д. Красноярск: Сиб. Фед. Ун-т, 2017. – 612с.
3. Лопарев А.П., Полиевский С.А., Гигиена: Учебник для институтов и техникумов физической культуры. М.: Физкультура и спорт, 2012.
4. Матвеев И.П. Физическая культура. 10-11 класс. М.: Вента – граф, 2017. - 127с.
5. Мишин Б.И. Настольная книга учителя физической культуры. М.: Астель – АСТ, 2012
6. Погодаев И.Г. Физическая культура. 10-11 класс. М.: Дрофа, 2017, 144с.
7. Полиевский С.А., Старцева И.Д. Физкультура и профессия. – М.: Физкультура и спорт, 2011.

Интернет ресурсы:

1. Министерство физической культуры и спорта Забайкальского края [Электронный ресурс]
UR
L:http://минспорт.зabayкальскийкрай.рф/information/ministerstvo_fizicheskoy_kultury_i_sporta_zabaykalskogo_kraya.html
2. Теория и практика физической культуры [Электронный ресурс]
URL:<http://lib.sportedu.ru/Press/TPFK/>
3. Физкультура на 5 [Электронный ресурс] URL: <http://fizkultura-na5.ru/>

Справочная и нормативная литература:

1. Единая классификация по легкой атлетике
2. Правила организации и проведения соревнований по спортивным играм.
3. Интернет – ресурсы
4. Центральная отраслевая библиотека (Электронные ресурсы). Режим доступа: nosdrin.21416.edusite.ru/p28aal.htm
5. Физическая культура – Интернет – ресурсы: Межшкольный Ресурсный (Электронные ресурсы). Режим доступа: www.edunet.uz/mediak...isection.php?...ID
6. Интернет – ресурсы: физическая культура (Электронные ресурсы). Режим доступа: P.qaleks-metod.narod.ru/p70aal.htm/
7. Физическая культура и спорт - Каталог образовательных интернет – ресурсов (Электронные ресурсы. Режим доступа: nqinxl.informatika.ru/modules.php?...Web...

8. Учебная литература по физической культуре (Электронные ресурсы). Режим доступа: [herzen-ffk.myl? ru/index/0-2](http://herzen-ffk.myl?ru/index/0-2)
9. Физическая культура (Электронные ресурсы). Режим доступа: sc.karelia.ru/catalog/./92/?&.. .3
10. Здоровье и физическая культура студента Бароненко В.А., Рапопорт А.А. (Электронные ресурсы). Режим доступа: www.allenq.ru/d/hlthl/hlthl - 014.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|
| <p>Знать: Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения</p> | <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p> |
| <p>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)</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности - 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. Лёгкая атлетика. 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. Спортивные игры. 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 функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. Общая физическая подготовка Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>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> |
|--|--|

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.10 Рисование и дизайн

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения –

на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Балейский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики: Яркова Е.Г., преподаватель общепрофессиональных дисциплин

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры начального общего образования и ПДО.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.
Зав. кафедрой Т.В. Редрова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ПООП в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

Подбирать материалы для рисования;

Образно мыслить;

Работать цветом;

Чувствовать перспективу и композицию;

Рисовать предметы;

Рисовать и лепить с натуры;

Использовать закон для декоративного оформления тортов и пирожных

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

технику рисования;

геометрические композиции в рисунке;

цвет композиции рисунка;

рисунок и лепку с натуры;

рисунок пирожных и тортов;

композицию тортов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы

компетенций:

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|---|--|--|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной сфере. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации.</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и</p> | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> | <p>Психология коллектива. Психология личности</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | деловых задач. Планирование профессиональной деятельность. | Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Основы проектной деятельности. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству; Готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины. | Знание и соблюдение конституционных прав и обязанностей, законов; проявлять сформированную позицию гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему государству, народу, государственным символам. | Осуществление деятельности на основе правопорядка и общечеловеческих ценностей; |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные |

| | | | |
|---|--|--|---|
| и иностранном языке. | профессиональные темы | и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Демонстрация умения презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять бизнес-план с учетом выбранной идеи, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности . | Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности. |

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|----------------|--|
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 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 |

| | |
|----------------|---|
| | |
| 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 3.5 | 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 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 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 2 |
| практические занятия | 30 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Рисование и дизайн

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объём часов | Уровень освоения | Освоенные компетенции |
|---|---|-------------|------------------|---|
| Раздел 1. Рисование | | 21 | | ОК 1-5 ОК 9-10 ПК 1.1 ПК 2.5-2.8 ПК 3.5-3.6 ПК 5.1-5.2 |
| Тема 1. Основы рисования | Содержание Правила пользования инструментами и материалами. Рисовальная техника и ее разнообразие. Материалы для рисования. | 1 | 2 | |
| Тема 2. Понятие о цвете | Содержание Хроматические и ахроматические цвета. Цветовой тон, насыщенность, светлота. Техника работы акварелью и гуашью. | 1 | 2 | |
| Тема 3. Рисование плоских предметов геометрической формы | Практическая работа № 1 Проведение от руки прямых линий и деление прямых линий на равные отрезки на глаз. Рисование геометрических фигур: куба, шара, конуса и цилиндра. | 2 | 3 | |
| Тема 4. Рисование орнаментов | Практическая работа № 2 Рисование орнаментов: ленточный, сетчатый, композиционно-замкнутый. | 2 | 3 | |
| Тема 5. Рисование с натуры | Практическая работа № 3 Понятие о светотени, последовательность работы. Рисование с натуры предметов домашнего обихода и растений. | 3 | 3 | |
| Тема 6. Рисование с натуры фруктов и овощей | Практическая работа № 4 Рисование с натуры фруктов и овощей. | 2 | 3 | |
| Тема 7. Рисование с натуры животных и птиц | Практическая работа № 5 наброски и зарисовки с натуры животных и птиц. Практическая работа № 6 наброски и зарисовки растений | 3 | 3 | |
| Тема 8. Композиция | Практическая работа № 7 | 4 | 3 | |

| | | | | |
|--------------------------------|--|-----------|---|---|
| тортов | Композиция квадратного и круглого тортов. Выразительные средства композиции. | | | |
| Раздел 2. Лепка | | 11 | | ОК 1-5 ОК 9-10 ПК 1.1 ПК 2.5-2.8 ПК 3.5-3.6 ПК 5.1-5.2 |
| Тема 9. Основы лепки | Практическая работа № 8 Лепка растений, фруктов, овощей, животных. Инструменты и материалы для занятий лепки | 3 | 3 | |
| Тема 10. Макеты тортов. | Практическая работа № 9 Изготовление макета торта. Изготовление макетов тортов на детскую тематику, фигурных. | 4 | 3 | |
| | Практическая работа № 10 Изготовление тортов: сказочная композиция, праздничный, фигурный. | 4 | 3 | |
| Всего: | | 32 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 10. «Рисование и дизайн», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для начального профессионального образования; Москва: Издательский центр «Академия», 3-е изд., 2013. — 160 с. - ISBN 978-5-4468-0068-1.
2. Саунина В.М. Рисунок. Основы изобразительной грамоты для начинающих: учебник; Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero, 2018.- 139 с.- ISBN 978-5-4490-5316-9.

Дополнительные источники:

1. Коева В.А. Лепка кондитерских изделий (учебники XI века): учеб. Пособие; Ростов н/Д: «Феникс», 2001.- 160 с.- ISBN 5-222 – 01577 – 7.- Текст: непосредственный.
2. Карпова Ю.И., Обухов И.Б., Орлова И.В, Попович Н.А: Основы композиции. Рисунок. Живопись и цветоведение: учебное пособие; Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, СПб : ПОЛИТЕХ-ПРЕСС, 2019. – 220 с.- ISBN 978-5-7422-6712-6.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Формы и методы оценки |
|---|---|
| Знать: <ul style="list-style-type: none">- технику рисования;- геометрические композиции в рисунке;- цвет композиции рисунка;- рисунок и лепку с натуры;- рисунок пирожных и тортов;- композицию тортов. | Практическое занятие №1, 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
| Уметь: <ul style="list-style-type: none">- Подбирать материалы для рисования;- Образно мыслить;- Работать цветом;- Чувствовать перспективу и композицию;- Рисовать предметы;- Рисовать и лепить с натуры;- Использовать закон для декоративного оформления тортов и пирожных | Практическое занятие №1, 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программы ПООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Эффективность трудоустройства
Профессия 43.01.09 Повар,кондитер**

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения –
на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Бaleyский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Городова Ольга Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.
Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 9 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 10 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

-правильно составлять резюме, владеть приёмами самопрезентации, поиск вакансий профессий, специальностей с использованием возможности сети Интернет (сайты, порталы и т.д.) ;

- самостоятельный поиск работы в сети Интернет;
- должен быть психологически подготовлен к труду;
- должен воспитывать у себя стремление получать профессиональные знания;
- развивать самостоятельность, самоконтроль, умение самореализовать себя;
- владеть информацией о рынке труда Забайкальского края

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

- основы профессионального общения;
- способы предупреждения, конфликтных ситуаций;
- перспективы трудоустройства и карьерного продвижения;
- быть конкурентоспособным на рынке труда;
- государственные услуги, предоставляемые гражданам, обратившимся в службу занятости с целью поиска подходящей работы;
- профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации безработных граждан.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|---|---|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной сфере.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности.</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности.</p> |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p> | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p> | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p> |
| <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p> | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать</p> | <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | современное программное обеспечение. | деятельности. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 12 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Эффективность трудоустройство

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объём часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|---|------------------|-------------|-------------------------------------|
| Тема 1. Введение | Содержание учебного материала | | 1 | ОК.01-ОК.05, ОК.09-ОК.10 |
| | Цели и задачи предмета. Содержание и логика изучения. | 1 | | |
| Тема 2. Психология общения | Содержание учебного материала | | 2 | ОК.01-ОК.05, ОК.09-ОК.10 |
| | 1.Общение основа человеческого бытия | 2 | | |
| | 2.Вербальное и невербальное общение | 2 | | |
| | 3.Структура общения | 2 | | |
| | 4.Темперамент и характер | 2 | | |
| | 5.Самооценка личности | 2 | | |
| | Практическое занятие 1. Тренинг «Общение» | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие 2. 2.Определение типа темперамента «Формула темперамента» А.Белова | 3 | 2 | |
| Практическое занятие 3. Использование в профессиональной деятельности приемов делового общения» | | 2 | | |
| Тема 3. Профессиональная адаптация | Содержание учебного материала | | 2 | ОК.01-ОК.05, ОК.09-ОК.10 |
| | 1.Понятие о профессиональной адаптации | 2 | | |
| | 2.Успешный стиль поведения | 2 | | |
| | 3.Способы предупреждения конфликтов | 2 | | |
| | Практическое занятие 4. Психологический тест «Стили разрешения конфликтов» | 3 | 2 | |
| Тема 4. Анализ состояния рынка труда | Содержание учебного материала | | 3 | ОК.01-ОК.05, ОК.09-ОК.10 |
| | 1.Информация о рынке труда Забайкальского края | 2 | | |
| | 2.Возможные источники получения информации о рынке труда. | 2 | | |
| | 3.Перспективы трудоустройства и карьерного продвижения выпускников | 2 | | |
| | 4.Понятие конкурентоспособности | 2 | | |
| Тема 5. Эффективные технологии поиска работы | Содержание учебного материала | | 4 | ОК.01-ОК.05, ОК.09-ОК.10 |
| | 1. Пути получения информации о трудоустройстве | 2 | | |
| | 2. Обучение студентов приемам эффективной презентации при трудоустройстве, составление резюме, планирование карьеры | 2 | | |
| | 3.Организация работы по консультированию студентов выпускных курсов по | 2 | | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|-------------------------------------|
| | вопросам поиска работы с привлечением специалистов по трудоустройству, психологов, педагогов, родителей, работодателей. | | | |
| | Практическое занятие 6. Поиска вакансий через сети Интернет. | 3 | 2 | |
| | Практическое занятие 7. Подготовка шаблона резюме в программе MS Word, выбор стиля представления резюме, вида резюме (функциональное, хронологическое, профессиональное), заполнение вариантов резюме. | 3 | 2 | |
| Тема 6. Роль службы занятости в решении вопросов трудоустройства граждан | Содержание учебного материала | | 4 | ОК.01-ОК.05, ОК.09-ОК.10 |
| | 1.Государственные услуги, предоставляемые гражданам, обратившимся в службу занятости с целью поиска подходящей работы. | 2 | | |
| | 2.Содействие гражданам в поиске подходящей работы | 2 | | |
| | 3. Содействие гражданам в поиске подходящей работы (постоянное и временное трудоустройство) | 2 | | |
| | 4.Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации безработных граждан. | 2 | | |
| | 5.Содействие самозанятости (организация собственного дела). | 2 | | |
| Тема 7. Планирование и этапы поиска работы | Содержание учебного материала | | 4 | ОК.01-ОК.05, ОК.09-ОК.10 |
| | 1.Поиск работы, методы поиска работы | 2 | | |
| | 2.Характеристика основных методов работы | 2 | | |
| | 3.Условия, правила, технологии поиска работы | 2 | | |
| | 4.Понятие : вакансия, ярмарка вакансий | 2 | | |
| | 5.Анализ требований предъявляемых к специалистам в условиях современной экономики | 2 | | |
| Всего: | | | 32 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения:

- компьютер,
- проектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Дудина М.М. Технологии трудоустройства: учебное пособие. Екатеринбург: Из-во Рос. Гос. Проф-пед. ун-та, 2015. – 180с.

Дополнительная литература:

1. Проектирование карьеры (пособие для преподавателей) Составители: Кугаева Ю.А., Теслюк Л.В. Цыбикова С.Н. г.Ангарск 2008г.
2. Основы профессионального общения и преуспеяния (тренинги и упражнения) г. Иркутск 2007г. Составители: Васильева Л.Г. Колесникова Н.Н. Маркова О.Л.
3. Центры карьеры и цифровизация: проблемы и пути решения»: сборник докладов спикеров Всероссийского вебинара/ Лебедева С.Ю., Марсанова Н.Н. – Тверь: Твер. гос. ун-т, 2020. – 36 с.

Нормативные акты :

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).

Интернет-ресурсы

Топ-10 лучших сайтов поиска работы в России

- 1 HeadHunter.ru Самая крупная база вакансий и резюме
- 2 RABOTA.RU Хорошие отзывы, приложение на смартфон
- 3 SUPERJOB.RU Лучший поиск работы для студентов
- 4 Rabota.yandex Вакансии с самых популярных порталов в одном месте
- 5 AVITO.RU Бесплатное размещение резюме, простой поиск
- 6 Career.ru Лучший ресурс для молодых специалистов
- 7 Работа Mail.Ru Уникальные образовательные проекты для стажеров
- 8 Zarplata.ru Новостная лента, строгая проверка вакансий модератором
- 9 Gorodrabot.ru Большая база вакансий
- 10 Vakant Упрощенная регистрация

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Методы оценки |
|---|--|
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильно составлять резюме, владеть приёмами самопрезентации, поиск вакансий профессий, специальностей с использованием возможности сети Интернет (сайты, порталы и т.д.) ; -самостоятельный поиск работы в сети Интернет; - должен быть психологически подготовлен к труду; -должен воспитывать у себя стремление получать профессиональные знания; -развивать самостоятельность, самоконтроль, умение самореализовать себя; - владеть информацией о рынке труда Забайкальского края | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий по практическим занятиям; - оценка заданий практических работ. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий |
| <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы профессионального общения; - способы предупреждения, конфликтных ситуаций; - перспективы трудоустройства и карьерного продвижения; - быть конкурентоспособным на рынке труда; - государственные услуги, предоставляемые гражданам, обратившимся в службу занятости с целью поиска подходящей работы; - профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации безработных граждан. | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования |

5.ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДРУГИХ ПООП

Данная программа может использоваться в ПООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю: заместитель заведующей

филиалом по УПР Лап /Лапина С.Н./

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Русский язык и культура речи

Балей, 2022

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Балейский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчик:

Эмрих Т.М., преподаватель русского языка и литературы

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н.В.Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП | 12 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью ПООП в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка.

аудирование и чтение

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

говорение и письмо

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

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

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

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

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

| Общие и профессиональные компетенции | Дескрипторы сформированности (действия) | Уметь | Знать |
|---|--|--|---|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации.</p> |
| <p>ОК 03.</p> | <p>Использование актуальной</p> | <p>Определять актуальность</p> | <p>Содержание актуальной</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования. | нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности. | Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности. |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение. | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | чтения текстов профессиональной направленности |
|--|--|--|--|

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 3.5. 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 4.2. 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 5.4. 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 |
|---|-------------|
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические работы | 12 |
| контрольная работа | |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Русский язык и культура речи

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объём часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|------------------|-------------|------------------------------------|
| Раздел 1. Национальный русский язык. | | | | |
| Тема 1.1. Понятие о языке. Функции языка. | Содержание учебного материала. Место дисциплины в профессиональной подготовке студентов. Русский язык и его составляющие, функции языка: коммуникативная, эмотивная, когнитивная, экспрессивная, информативная и др. | 2 | 1 | ОК 01, ПК 2.3 |
| Тема 1.2. Язык и речь. Формы речи. | Содержание учебного материала. Язык и речь, формы речи, особенности устной и письменной речи. | 2 | 2 | ОК 02, ОК 03, ПК 2.5 |
| Тема 1.3. Основные качества речи. Понятие о культуре речи и ее видах | Содержание учебного материала. Богатство и разнообразие речи, чистота, ясность, выразительность, понятность, точность, образность, правильность. | 2 | 1 | ОК 02, ОК 03, ПК 2.6 |
| Раздел 2. Культура и этика общения. | | | | |
| Тема 2.1. Общение и его слагаемые. Бытовое и деловое общение. | Содержание учебного материала. Общение, его слагаемые, значение, виды; бытовое общение, условия эффективности общения, осмысление общения в устном народном творчестве; деловое общение, принципы построения делового общения, виды; виды слушания; невербальные средства общения, типы жестов, взаимодействие вербальных и невербальных средств в процессе общения. | 2 | 2 | ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 2.7 |
| Тема 2.1. Другие виды общения. | Содержание учебного материала. Дистантное, контактное, массовое, групповое, личностное, публичное и др. виды общения. | 2 | 2 | ОК 01, ОК 04, ПК 2.8 |
| Раздел 3. Культура речи | | | | |
| Тема 3.1. Культура речи как составная часть культуры в целом. Языковая норма – явление историческое. | Содержание учебного материала. Понятие о литературном языке, его разновидностях; основных типах норм литературного языка и качествах литературной речи; формирование и виды норм; понятие об основных словарях русского языка. | 2 | 1 | ОК 02, ОК 05, ПК 3.5 |
| Тема 3.2. Лексические нормы. | Содержание учебного материала. Понятие «лексическая норма»; лексические единицы русского языка и их использование в построении выразительной речи; лексические ошибки. | 2 | 1 | ОК 02, ОК 01, ПК 3.6 |
| | Практическое занятие №1. Устранение в текстах лексических недочетов и | 3 | 2 | ОК 06, ОК 10, ПК |

| | | | | |
|---|--|---|---|------------------------------|
| | ошибок. | | | 3.6 |
| Тема 3.3. Фразеологизмы, их использование в речи. | Содержание учебного материала. Понятия «фразеология», «фразеологизм», фразеологические единицы русского языка и их использование в построении выразительной речи; фразеологические ошибки. | 2 | 1 | ОК 01, ОК 05, ПК 2.8, ПК 3.5 |
| | Практическое занятие №2. Использование фразеологических оборотов в устной и письменной речи. | 3 | 2 | ОК 05, ОК 03, ПК 4.2 |
| Тема 3.4. Фонетика, основные фонетические единицы языковой выразительности. | Практическое занятие №3. Выделение основных фонетических единиц языковой выразительности. | 3 | 2 | ОК 05, ОК 03, ПК 4.3, ПК 4.4 |
| Тема 3.5. Орфоэпическая норма. | Содержание учебного материала. Понятие «орфоэпическая норма», особенности русского ударения; правила произношения гласных, согласных звуков, заимствованных слов. | 2 | 1 | ОК 05, ОК 03, ПК 4.5 |
| | Практическое занятие №4. Выявление нарушений орфоэпической нормы. | 3 | 2 | ОК 02, ОК 03, ПК 5.5 |
| Тема 3.6. Графика. Позиционный принцип графики. | Содержание учебного материала. Понятия «графика», «графема», «буква», «азбука», позиционный принцип графики. | 2 | 1 | ОК 04, ОК 05, ПК 5.4 |
| Тема 3.7. Орфография. Принципы орфографии. | Содержание учебного материала. Понятия «орфография», «орфограмма», принципы русской орфографии. | 2 | 1 | ОК 05, ОК 03, ПК 5.5 |
| | Практическое занятие №5. Выполнение упражнений на основные правила русской орфографии. | 3 | 2 | ОК 05, ПК 3.5, ПК 3.6 |
| Тема 3.8. Морфемика. Словообразовательные нормы. | Содержание учебного материала. Понятия «морфемика», «словообразовательные нормы», «состав слова», способы словообразования, стилистические возможности словообразования; словообразовательные ошибки. | 2 | 2 | ОК 01, ОК 03, ПК 4.2 |
| Тема 3.9. Грамматические категории и способы выражения в современном русском языке. Морфологические нормы. | Содержание учебного материала. Понятия «морфологическая норма», «грамматическая категория», «грамматическая форма слова», морфологические ошибки. | 2 | 1 | ОК 01, ОК 03, ПК 4.3 |
| | Практическое занятие №6. Устранение причин нарушения морфологической нормы. | 3 | 1 | ОК 02, ОК 03, ПК 5.5 |
| Тема 3.10. Синтаксические нормы. | Содержание учебного материала. Понятие «синтаксическая норма», основные синтаксические единицы; словосочетание и предложение; простое | 2 | 2 | ОК 02, ОК 01, ПК 5.4 |

| | | | | |
|--|--|----------|-----------|------------------------------|
| | предложение и сложное предложение; актуальное членение предложений; выразительные возможности русского синтаксиса; синтаксические ошибки. | | | |
| | Практическое занятие №7. Расстановка знаков препинания в текстах. | 3 | 1 | ОК 01, ПК 4.3, ПК 4.4 |
| Тема 3.11. Русская пунктуация. Лингвистика текста | Содержание учебного материала. Понятия «пунктуации», «пунктограмма», правила русской пунктуации, знаки препинания. | 2 | 1 | ОК 01, ПК 4.5 |
| Раздел 4. Функциональные стили речи. | | | | |
| Тема 4.1. Научный стиль. Редактирование научных текстов Официально-деловой стиль. Составление деловой документации. | Содержание учебного материала. Научный стиль. Редактирование научных текстов. Оформление отдельных видов текстового материала (цитата, перечисление, библиография). | 2 | 2 | ОК 01, ОК 03, ПК 5.5 |
| Дифференцированный зачёт | | | 2 | |
| Всего: | | | 36 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Русский язык и культура речи

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка и культуры речи.

Оборудование учебного кабинета:

- художественная литература;
- авторские презентации к урокам;
- учебники и учебные пособия;
- методическая литература;
- карточки, раздаточный материал к урокам;
- дидактические материалы;
- электронные учебники и учебные пособия;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Родина И.В. Культура русской деловой речи и деловая риторика: уч. пособие. Екатеринбург: Изд.Урал.ун-та, 2018.
2. Руднев В.Н. Русский язык и культура речи: уч. пособие. М.: КНОРУС, 2017.
3. Черняк В.Д. Русский язык и культура речи: учебник. – М.: КНОРУС, 2021. – 270с.

Дополнительные источники:

1. Введенская Л.А., Павлова, Л.Г. Кашаева, Е.Ю. Русский язык и культура речи. Ростов н/Д: Феникс, 2015.
2. Ипполитова Н.А., Князева О.Ю., Саввова М.Р. Русский язык и культура речи (практикум). М.: Проспект, 2015.
3. Голуб И.Б. Стилистика русского языка и культура речи: учебник. М.:Юрайт, 2018.
4. Евтюгина А.А. Русский язык и культура речи: курс лекций. Издательство Рос. Гос. Проф.-пед. ун-та, 2019. – 269с.
5. Кортава Т.В. Русский язык и культура речи: уч. пособие: М.: Макс-пресс, 2015.
6. Скорикова Г.П. Практикум по русскому языку и культуре речи: уч. пособие. М.: МГПУ, 2015.
7. Солганик Г.Я. Стилистика текста. М.: Флинта, Наука, 2016.
8. Сурикова Т.И. Русский язык и культура речи: учебник. М.: Юрайт, 2015.
9. Формановская И.И. Речевой этикет и культура общения. М.: Русский язык, 2015.
10. Щетинина А.В. Практикум по русскому языку и культуре речи. Екатеринбург: Издательство Рос. Гос. Проф.-пед. ун-та, 2017. – 339с.

Словари и справочники

1. Ахманова О.С. Словарь омонимов русского языка. М: Русский язык, 2017.
2. Львов М.Р. Словарь антонимов русского языка. М.: Русский язык, 2014.
3. Орфографический словарь русского языка. М: Русский язык, 2018.
4. Орфоэпический словарь русского языка: Произношение, ударение, грамматические нормы. / Под.ред. М.И.Свиридова. М.: Аделант, 2015.
5. Современный словарь иностранных слов современного русского языка. Сост.Егорова Т.В. М.: Аделант, 2014.
6. Толковый словарь. Под ред. Ушакова Д.Н.М.: Аделант, 2014.
7. Учебный словарь синонимов русского языка /Авт. В.И. Зимин, Л.П. Александрова и др. М.: Школа-Пресс, 2014.

Интернет – ресурсы:

1. Образовательный журнал Текстология.ру Режим доступа: <http://www.textologia.ru/>
2. Авторский каталог статей и ссылок по филологии и лингвистике. Режим доступа: <http://filologia.su/>
3. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ – русский язык для всех. Режим доступа: <http://gramota.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| <p>уметь: осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; ОК 02 – осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для осуществления и решения профессиональных задач; ОК 03 – организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> | наблюдение и оценка практических работ по редактированию текстов с лексическими и морфологическими ошибками; |
| <p>анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; ОК 04 – работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами и клиентами; ОК 05- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; 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> | наблюдение и оценка практической работы по выполнению упражнений на закрепление норм ударения и произношения; |
| <p>проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; ОК 02 - осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач; ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> | наблюдение и оценка практической работы по анализу текста и его рецензированию; |
| <p>знать: связь языка и истории, культуры русского и других народов; ОК 03 – планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,</p> | Устный опрос, тестирование, практическая работа |

| | |
|---|--|
| <p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | |
| <p>смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; ОК 01 – выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; ОК02- осуществлять поиск , анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; 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>Устный опрос, тестирование, практическая работа</p> |
| <p>основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; ОК 02-осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 10 –пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке; ОК 09 – использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> | <p>Устный опрос, тестирование, практическая работа</p> |
| <p>орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения. ОК 01- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности; 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 05- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p> | <p>Устный опрос, тестирование, практическая работа</p> |

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Данная дисциплина может использоваться в ПООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Приложение 3.

Программы профессиональных модулей

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Профессия 43.01.09 «Повар,кондитер»**

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения –

на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Балей, 2022

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Балейский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики:

Городова Ольга Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 10 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 20 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 23 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ООП | 26 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|------------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 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 языках. |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности , планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|---|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |

| | |
|--------|--|
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
|--------|--|

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-----------------------------------|---|
| Иметь практический опыт в: | <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями. |
| уметь | <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. |
| знать | <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. |

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

| Коды формируемых компетенций | Практический опыт | Умения | Знания |
|--|---|--|---|
| Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов и хранение Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | | | |
| ПК 1.1.-1.4. | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий | <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности , производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| | Подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | |
| | Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | водного сырья, птицы, дичи | <p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов, соусов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов.</p> | <p>их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> |
| | Приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента | <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов и соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов, соусов.</p> <p>Определять степень готовности бульонов, отваров, супов, соусов.</p> <p>Владеть техниками приемами приготовления холодных и горячих супов, соусов.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов, соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> | <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров холодных и горячих супов и соусов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> |
| | Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов | Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов, соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. | Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов, |

| | | | |
|--------------|---|--|--|
| | и соусов. | <p>Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов, соусов на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход бульонов, отваров, супов, соусов при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы, соусы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы, соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы и соусы на вынос и для транспортирования</p> | <p>соусов для подачи.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов, соусов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов, соусов.</p> <p>Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, соусов правила заполнения этикеток</p> |
| | Ведение расчетов с потребителями. | <p>Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов, соусов.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов, соусов на раздаче.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы, соусы.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
| ОК.01 | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК.04 | Участие в деловом общении для | Организовывать работу коллектива и команды | Основы проектной деятельности |

| | | | |
|--------------|--|--|--|
| | эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности | Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | |
| ОК.07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов : 408 часа

Из них: на освоение МДК – 120 часа
на практики учебную – 108 часов
и производственную – 180 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 (если предусмотрена), час |
|--|---|---------------------------------------|--|-------------|-----------|--|--|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | |
| | | | всего, часов | в том числе | Учебная | Производственная (если предусмотрена рассредоточенная) | |
| лабораторных и практических занятий, часов | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 1.1.- 1.4. | Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к | 64 | 34 | 18 | 30 | - | - |

| | | | | | | | |
|-------------------------|--|------------|------------|-----------|------------|------------|---|
| ОК.01-11 | реализации полуфабрикатов и хранения | | | | | | |
| ПК 1.1.-1.4 ОК.01-11 | Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | 164 | 86 | 30 | 78 | - | - |
| ПК 1.1-1.4 | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 180 | | | | 180 | - |
| | Всего: | 408 | 120 | 48 | 108 | 180 | - |

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
|---|---|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел модуля 1. | | 64 |
| Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов и хранения | | |
| МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов | | 34 |
| Тема 1.1. | Содержание | 2 |
| Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. | |
| | 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). | |
| | 3. Правила составления заявки на сырье. | |
| | 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. | |

| | | |
|---|---|---|
| | 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье | 2 |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | Содержание | 4 |
| | 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. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. | |
| | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов | |
| | 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | |
| | 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | 2 |
| Практическое занятие 3. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | 4 | |
| Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | Содержание | 4 |
| | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. | |
| | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, 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 | |
| | 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |

| | | |
|--|---|----|
| | Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 2 |
| | Практическое занятие 5. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки | 2 |
| Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | Содержание | 6 |
| | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. | |
| | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них | |
| | 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | |
| | 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 2 |
| | Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 2 |
| Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | 2 | |
| Учебная практика ПМ.01 Виды работ: | | 30 |
| 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. | | |

| | | |
|--|---|------------|
| 3. | Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). | |
| 4. | Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика | |
| 5. | Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. | |
| 6. | Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | |
| 7. | Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. | |
| 8. | Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. | |
| Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | | 164 |
| МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 86 |
| Тема 2.1 | Содержание | 16 |
| Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов | |
| | 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов | |
| | 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | | 6 |
| Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | | 2 |
| Лабораторная работа 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, | | 4 |

| | | |
|---|--|----|
| | кабачков, баклажан, помидоров) | |
| Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание | 6 |
| | 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 | |
| | 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья | |
| | 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 | |
| | 4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения | |
| Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы | Содержание | 6 |
| | 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | |
| | 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | |
| | 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 10 |
| | Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | 4 |
| | Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | 4 |
| | Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья | 2 |
| Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | Содержание | 12 |
| | 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. | |
| | 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | |

| | | |
|--|---|---|
| | 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. | |
| | 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение | |
| Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | Содержание | 6 |
| | 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | |
| | 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 2 |
| | Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без | 4 |
| Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика | Содержание | 6 |
| | 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. | |
| | 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. | |
| Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | Содержание | 4 |
| | 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | |
| | 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |

| | | |
|--|--|------------|
| | 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| | Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | 4 |
| | Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 4 |
| Учебная практика ПМ 01 | | 78 |
| Виды работ: | | |
| 1. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обработать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). | | |
| 2. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика | | |
| 3. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. | | |
| 4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). | | |
| 5. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. | | |
| 6. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. | | |
| 7. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. | | |
| 8. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. | | |
| 9. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. | | |
| 10. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; | | |
| 11. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | | |
| 12. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. | | |
| 13. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | | |
| Производственная практика ПМ 01 | | 180 |

| | |
|--|------------|
| <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | |
| Всего | 408 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения и Учебного кулинарного цеха.

Оснащение учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, электронные пособия).

Оборудование учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечные ванны;
- индукционные плиты;
- пароконвектомат;
- шкаф холодильный;
- морозильная камера;
- электромясорубка;
- микроволновая печь;
- фритюрница;
- блендеры;
- планетарные миксеры;
- машина для вакуумной упаковки;
- соковыжималка;
- кофемолка;
- нитраттестер;
- овощерезка;
- овоскоп.

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- производственные столы;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые, деревянные);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ведра для отходов;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;

- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастремкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160с.
2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для среднего проф. образования/ Г.П. Семичева, 2-е изд.,- М., «Изд. центр Академия» , 2019.-256 с.
3. Самодурова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288с.

Дополнительная литература :

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400с.
2. Золин В.П. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, 2014. – 320с.
3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности / учебное пособие/О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин.- М.: Академкнига, 2007.-205 с.
4. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Л.Г. Шатун. -2-е изд.,испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.-320 с.
5. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./- 4-е изд ., стер.- М.: Издательский цент « Академия», 2007. – 96 с.
6. Основы калькуляции и учёта : учеб. пособие для сред. проф. образования/ И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
7. Пособие для повара: учебное пособие для нач. проф. образования/Л.Н.Сопина.-5 е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.-240 с.
8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Феникс, 2006. – 352с.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер, – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
10. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина - 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 240 с.

11. Технолог в общественном питании: учебник для студентов среднего профессионального образования/ О.Г. Лубенец, Л.Г. Шатун. М.: Издательство «Феникс», 2020.- 315с

12. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова.- 4 е изд., перераб. и допол.- М.: Издательский центр «Академия»,2010.-288 с.

Нормативные акты :

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Интернет-ресурсы:

1. _Федеральный центр инфообразовательных ресурсов_
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
2. Кулинарные рецепты блюд, кулинарная библиотека, полезные кулинарные и гастрономические советы, справочная информация о еде и кулинарии <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. _Кулинарный портал – коллекция рецептов ,мастер- классы <http://www.gastronom.ru>
4. рецепты блюд из разных стран <http://www.koolinar.ru>
5. Электронный сборник рецептов с пошаговыми фото <http://www.webspoon.u>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** входит в профессиональный цикл обязательной части ПООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ.01. предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы (домашних заданий) с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебного кулинарного цеха, оснащенного соответствующим технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, в соответствии с требованиями международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в Учебном кулинарном цехе ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется дневник-отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ.01 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в соответствии с разработанным образовательной организацией Комплектом оценочных средств, позволяющим оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы 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 повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - теоретических и практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене квалификационном; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; | |

| | | |
|--|--|--|
| <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> | <ul style="list-style-type: none"> – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <p>производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- теоретических и практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене</p> <p>квалификационном;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> – 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; | |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии | |
| ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила здорового образа жизни; – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья | |
| ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |

| | | |
|---|---|--|
| деятельности | | |
| ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | <ul style="list-style-type: none"> – 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 | |
| ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | <ul style="list-style-type: none"> – уметь рассчитать свой бизнес-план; – достоинства и недостатки коммерческой идеи. | |

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ООП

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения –
на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Балей, 2022

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Бaleyский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики:

Городова Ольга Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 3 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 23 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 38 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 43 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ООП | 46 |

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|------------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 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 языках. |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|--|
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов |

| | |
|---------|---|
| | разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-----------------------------------|--|
| Иметь практический опыт в: | <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями. |
| уметь | <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| знать | <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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. |

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

| Коды формируемых компетенций | Практический опыт | Умения | Знания |
|--|--|--|--|
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1.-2.8 | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок | <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> |
| | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> | <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
| | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> | |
| | | <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | задач профессиональной деятельности |
| ОК.01 | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Реализовать составленный план. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК.04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Основы проектной деятельности |
| ОК.07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов и соусов разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1-2.4 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов, соусов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | | <p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов.</p> | |
| | <p>Приготовление бульонов, отваров, горячих супов, и соусов разнообразного ассортимента</p> | <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов и соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов, соусов.</p> <p>Определять степень готовности бульонов, отваров, супов, соусов.</p> <p>Владеть техникой приемами приготовления холодных и горячих супов, соусов.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов, соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> | <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров холодных и горячих супов и соусов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> |
| | <p>Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов.</p> | <p>Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов, соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов, соусов на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход бульонов, отваров, супов, соусов при</p> | <p>Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов, соусов для подачи.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров,</p> |

| | | | |
|--------------|---|---|--|
| | | <p>их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы, соусы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы, соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы и соусы на вынос и для транспортирования</p> | <p>супов, соусов. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов, соусов. Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, соусов правила заполнения этикеток</p> |
| | <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов, соусов. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов, соусов на раздаче. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы, соусы. Техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
| ОК 01 | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Реализовать составленный план.</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 04 | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Основы проектной деятельности</p> |
| ОК 07 | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | (специальности) | Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, теста | | | |
| ПК 2.1., 2.5. | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p> | <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>.</p> |
| | Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> | <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | | <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> | <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> |
| | <p>Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</p> | <p>Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к</p> | <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | | <p>безопасности готовой продукции;</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования</p> | |
| | <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
| ОК 01 | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 04 | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Основы проектной деятельности</p> |
| ОК 07 | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p> |
| Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | | | |
| ПК 2.1., 2.6 | <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> | <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и</p> | <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | | <p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> | <p>их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> |
| | <p>Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> | <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами</p> | <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> |

| | | | |
|--------------|---|---|---|
| | | Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. |
| | Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки | <p>Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования</p> | <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки правила заполнения этикеток</p> |
| | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>Ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на день принятия платежей.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
| ОК 01 | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> | <p>проблемы.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> | <p>контексте.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 04 | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Основы проектной деятельности</p> |
| ОК 07 | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p> |
| Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | | | |
| ПК 2.1., 2.7 | <p>Подготовка основных продуктов и Дополнительных ингредиентов</p> | <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> | <p>Правила выбора основных продуктов и Дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> |
| | <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> | <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом</p> | <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд,</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>разнообразного ассортимента</p> | <p>типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> | <p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> |
| | <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> | <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их</p> | <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</p> |

| | | | |
|--------------|---|---|---|
| | | <p>порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования</p> | <p>водного сырья. Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> |
| | <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья. Техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
| ОК 01 | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Реализовать составленный план.</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 04 | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Основы проектной деятельности</p> |
| ОК 07 | <p>Соблюдение правил экологической</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> | <p>Правила экологической безопасности</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |
| Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 2.1., 2.8. | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. |
| | Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>дичи, кролика. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> | <p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> |
| | <p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</p> | <p>Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи. Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> |

| | | | |
|--------------|---|---|--|
| | | <p>дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования</p> | <p>Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</p> |
| | <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
| ОК 01 | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |

| | | | |
|--------------|--|--|--|
| ОК 04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Основы проектной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов : 740 часов

Из них: на освоение МДК – 272 часа
на практики учебную – 216 часов
и производственную – 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 (если предусмотрена), час ¹ |
|--|--|---------------------------------------|--|-------------|----------|--|---|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | |
| | | | всего, часов | в том числе | Учебная | Производственная (если предусмотрена рассредоточенная) | |
| лабораторных и практических занятий, часов | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 2.1-2.8 ОК.01-11 | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 72 | 36 | 16 | 36 | - | - |
| ПК 2.1 – 2.4 ОК.01-11 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | 72 | 42 | 12 | 30 | - | - |
| ПК 2.1 – 2.4 ОК.01-11 | Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | 26 | 20 | 2 | 6 | - | - |
| ПК 2.1, 2.5 ОК 01-11 | Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | 74 | 38 | 12 | 36 | - | - |
| ПК 2.1, 2.6 ОК 01-11 | Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, теста | 66 | 30 | 8 | 36 | - | - |
| ПК 2.1, 2.7 ОК 01-11 | Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | 72 | 36 | 12 | 36 | - | - |
| ПК 2.1, 2.8 ОК 01-11 | Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 106 | 70 | 18 | 36 | - | - |
| ПК 2.1.-2.8. | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 252 | | | | 252 | - |

| | | | | | | | |
|--|---------------|------------|------------|----|------------|------------|---|
| | Bcero: | 740 | 272 | 78 | 216 | 252 | - |
|--|---------------|------------|------------|----|------------|------------|---|

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, <i>лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i> | Объем часов |
|--|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 36 |
| МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 36 |
| Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | Содержание | 4 |
| | 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов | Содержание | 6 |
| | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | |
| | Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре | 2 |
| | Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов | 2 |
| Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов | 2 | |

| | | |
|--|---|---|
| Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов | Содержание | 4 |
| | 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | |
| | Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов | 2 |
| | Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов. | 2 |
| Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Содержание | 6 |
| | 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. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. | 2 |
| | Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, | 2 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | запеченном и тушеном виде. | |
| | Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей | 2 |
| Учебная практика по ПМ.02 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. 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. 8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | 36 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | | 42 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 42 |
| Тема 2.1.Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | Содержание 1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров 2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров 3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы | 6 |

| | | |
|---|--|-----------|
| | 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. | |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. | Содержание | 10 |
| | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам 3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса 4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями 5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. | 4 |
| Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента. | Содержание | 12 |
| | 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. 2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. | |
| | | |

| | | |
|---|---|----|
| | Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос | |
| | Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента. | 2 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | Содержание | 4 |
| | 1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения 2. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Лабораторная работа 3 Технология приготовления, оформления и отпуск холодных супов | 4 |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | | 20 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 20 |
| Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов | Содержание | 2 |
| | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства | |
| Тема 3.2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | Содержание | 4 |
| | 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. 3. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, | |

| | | |
|---|---|-----------|
| | соусных полуфабрикатов и готовых соусов | |
| Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке | Содержание | 4 |
| | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных 4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства 5. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами | |
| Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | Содержание | 4 |
| | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов | |
| Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | Содержание | 4 |
| | 1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | |
| | Лабораторная работа 4. Технология приготовления основных соусов и их производных | 2 |
| Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента | | 38 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 38 |
| Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | Содержание | 12 |
| | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к | |

| | | |
|---|---|----|
| | <p>использованию пряностей, приправ.</p> <p>3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p> <p>5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования</p> | |
| | Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов | 4 |
| <p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p> | <p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и</p> | 14 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | <p>гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>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</p> | |
| | Тематика лабораторных занятий | |
| | <p>Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и бобовых</p> | 4 |
| | <p>Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий</p> | 4 |
| Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | | 30 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 30 |
| <p>Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p> | Содержание | 10 |
| | <p>1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы</p> | |

| | | |
|--|--|-----------|
| | приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | |
| | Тематика практических и лабораторных занятий | 4 |
| | Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра | 4 |
| Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | Содержание | 12 |
| | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста 4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. 5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | |
| | Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки | 4 |
| Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья | | 36 |
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 36 |
| Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного | Содержание | 4 |
| | 1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | |

| | | |
|--|--|--|
| водного сырья | <p>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.</p> <p>3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа</p> | |
| <p>Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> | <p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.</p> <p>2. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>3. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>5. 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</p> <p style="text-align: center;">Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторная работа 10 . Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, тушенной рыбы</p> <p>Лабораторная работа 11 . Технология приготовления блюд из жареной, запеченной рыбы.</p> <p>Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья</p> | <p style="text-align: center;">20</p> <p style="text-align: center;">12</p> <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">4</p> |
| Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | | 70 |

| | | |
|---|---|----|
| МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 70 |
| Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | Содержание | 6 |
| | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа | |
| Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | Содержание | 22 |
| | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | |
| | Тематика практических и лабораторных занятий | 12 |
| | Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление и отпуск горячих отварных и тушеных блюд из мяса | 4 |
| | Лабораторная работа 14 Приготовление, оформление и отпуск горячих жареных блюд из мяса | 4 |

| | | |
|---|---|-----|
| | Лабораторная работа 15 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из котлетной и рубленой масс | 4 |
| Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из птицы, дичи, кролика | Содержание | 24 |
| | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) | |
| | 2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания | |
| | 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | |
| | 4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | |
| | Тематика практических и лабораторных занятий | 6 |
| | Лабораторная работа 16 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 6 |
| Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: | | 216 |
| 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. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. | | |
| 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом | | |

| | |
|--|------------|
| <p>типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. 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. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 9. 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. 10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 14. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 15. 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). 16. 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. 17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | |
| <p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, | <p>252</p> |

| | |
|---|------------|
| <p>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 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 готовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования)</p> | |
| Всего: | 740 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения и Учебного кулинарного цеха.

Оснащение учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, электронные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечные ванны;
- индукционные плиты;
- пароконвектомат;
- шкаф холодильный;
- морозильная камера;
- электромясорубка;
- микроволновая печь;
- фритюрница;
- блендеры;
- планетарные миксеры;
- машина для вакуумной упаковки;
- соковыжималка;
- кофемолка;
- нитраттестер;
- овощерезка;
- кофемолка;
- овоскоп.

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- производственные столы;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые, деревянные);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;

- ведра для отходов;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебном цехе оборудована зона инструктажа, оснащенные рабочими местами преподавателя, студентов, компьютером, телевизором.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастремкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160с.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего проф. образования /Т.А. Качурина- 4-е изд.,- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240 с.
3. Самодурова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288с.

Дополнительная литература :

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400с.
2. Золин В.П. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, 2014. – 320с.
3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности / учебное пособие/О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин.- М.: Академкнига, 2007.-205 с.
4. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности / учебное пособие/О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин.- М.: Академкнига, 2007.-205 с.
5. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Л.Г. Шатун. -2-е изд.,испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.-320 с.
6. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./- 4-е изд ., стер.- М.: Издательский цент « Академия», 2007. – 96 с.
7. Пособие для повара: учебное пособие для нач. проф. образования/Л.Н.Сопина.-5 е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.-240 с.
8. Основы калькуляции и учёта : учеб. пособие для сред. проф. образования/ И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Феникс, 2006. – 352с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер, – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
11. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : : учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др./- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр « Академия» ,2008. – 128 с.
12. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина - 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 240 с.
13. Технолог в общественном питании: учебник для студентов среднего профессионального образования/ О.Г. Лубенец, Л.Г. Шатун. М.: Издательство «Феникс», 2020.- 315с
14. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова.- 4 е изд., перераб. и допол.- М.: Издательский центр «Академия»,2010.-288 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 432с.

Нормативные акты :

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Интернет-источники:

1. Федеральный центр инфообразовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
2. Кулинарные рецепты блюд, кулинарная библиотека, полезные кулинарные и гастрономические советы, справочная информация о еде и кулинарии <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. Кулинарный портал – коллекция рецептов ,мастер- классы <http://www.gastronom.ru>
4. рецепты блюд из разных стран <http://www.koolinar.ru>
5. Электронный сборник рецептов с пошаговыми фото <http://www.webspoon.ru>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** входит в профессиональный цикл обязательной части ПООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ.02 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы (домашних заданий) с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличие Учебного кухни ресторана, оснащенной соответствующим технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, в соответствии с требованиями международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в Учебном кулинарном цехе ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется дневник-отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ.02 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными

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

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в соответствии с разработанным образовательной организацией Комплектом оценочных средств, позволяющим оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|--|
| <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 повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - теоретических и практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене квалификационном; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>безопасная правка ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | |
| <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять 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>ПК 2.8.</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – 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; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>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"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> |
| <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене квалификационном;</p> |
| <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | <p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-</p> | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии | |

| | | |
|---|---|--|
| патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | |
| ОК 07. 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 | |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | – соблюдать правила здорового образа жизни; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья | |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| 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 связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | – уметь рассчитать свой бизнес-план; достоинства и недостатки коммерческой идеи. | |

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ООП

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента
Профессия 43.01.09 «Повар,кондитер»

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения –

на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Балейский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики:

Городова Ольга Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 3 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 11 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 17 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 22 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ООП | 25 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 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 языках. |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |

| | |
|---------|---|
| | салатов разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-----------------------------------|---|
| Иметь практический опыт в: | <ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями. |
| уметь | <ul style="list-style-type: none"> -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 | <ul style="list-style-type: none"> -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. |

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

| Коды формируемых компетенций | Практический опыт | Умения | Знания |
|--|--|--|---|
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 3.1. | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд кулинарных изделий, закусок | <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
| | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> | |
| | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> | |
| | | <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | |
| ОК.01 | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Реализовать составленный план. | приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК.04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Основы проектной деятельности |
| ОК.07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | |
| ПК 3.1 - ПК 3.6 | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. |
| | Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, |

| | | |
|------------------------------------|--|---|
| <p>разнообразного ассортимента</p> | <p>закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора). Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления,</p> | <p>методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> |
|------------------------------------|--|---|

| | | |
|--|---|--|
| | безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду | |
| Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов | <p>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов</p> | <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания</p> |
| Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | <p>Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).</p> | <p>Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентация салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд,</p> |
| Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | <p>Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> | <p>Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> |

| | | | |
|--------------|---|---|--|
| | | <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
| ОК.01 | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК.04 | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Основы проектной деятельности</p> |
| ОК.07 | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p> |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов : 538 часов

из них: на освоение МДК – 178 часов
на практики учебную – 144 часа
и производственную – 216 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | Самостоятельная работа (если предусмотрена), час ¹ |
|--|--|---------------------------------------|--|-------------|------------|--|---|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | |
| | | | всего, часов | в том числе | Учебная | Производственная (если предусмотрена рассредоточенная) | |
| лабораторных и практических занятий, часов | я | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 3.1 ОК.01-11 | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 72 | 36 | 10 | 36 | - | - |
| ПК 3.1 –3.6 ОК.01-11 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 250 | 142 | 44 | 108 | - | - |
| ПК 3.1.-3.6. | Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 216 | | | | 216 | |
| | Всего: | 538 | 178 | 54 | 144 | 216 | |

¹самостоятельная работа указывается только в рабочей программе или с на усмотрение разработчика программы с примечанием, что время берется за счет вариативной части

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|-------------|
| 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 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 72 |
| МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | 36 |
| Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | <p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.</p> <p>2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</p> | 10 |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | <p>Содержание</p> <p>1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p> <p>3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»</p> | 16 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 10 |
| | Практическая работа № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных | 2 |

| | | |
|--|--|------------|
| | групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | |
| | Практическая работа № 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | 4 |
| | Практическая работа № 3. 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 | 4 |
| Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: | | 36 |
| 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. | | |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 250 |
| МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 142 |
| Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | Содержание | 16 |
| | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства | |
| | 2. 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.) | |
| | 3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. | |
| | 4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | |

| | | |
|---|--|----|
| <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> | <p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p> | 24 |
| | <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</p> | |
| | <p>3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.</p> | |
| | <p>4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p> | |
| | <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> | 12 |
| | <p>Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> | 6 |
| | <p>Лабораторная работа №2 . 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.</p> | 6 |
| <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> | <p>Содержание</p> | 24 |
| | <p>1.Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.</p> | |
| | <p>2. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.</p> | |
| | <p>3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных Ингредиенты при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> | |
| | <p>4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.</p> | |
| | <p>5. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | |
| | <p>6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> | |
| | <p>7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических</p> | |

| | | |
|--|---|----|
| | продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | |
| | 8. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». | |
| | 9. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 10 |
| | Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 8 |
| | Практическое занятие № 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов | 2 |
| Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | Содержание | 34 |
| | 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд | |
| | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд | |
| | 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. | |
| | 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | |
| | 5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд | |
| | 6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 22 |
| | Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 |
| | Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 6 |
| Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | 4 | |
| Практическое занятие № 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | 4 | |
| Практическое занятие № 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с | 4 | |

| | | |
|---|---|------------|
| | заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | |
| <p>Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | | 108 |
| <p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.03. Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и | | 216 |
| | Всего | 538 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения и Учебного кулинарного цеха.

Оснащение учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, электронные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечные ванны
- овощерезательная машина;
- моечные ванны;
- индукционные плиты;
- пароконвектомат;
- шкаф холодильный;
- морозильная камера;
- электромясорубка;
- микроволновая печь;
- фритюрница;
- блендеры;
- планетарные миксеры;
- машина для вакуумной упаковки;
- соковыжималка;
- кофемолка;
- нитраттестер;
- овощерезка;
- овоскоп.

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- производственные столы;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые, деревянные);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;

- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ведра для отходов;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебном цехе оборудована зона инструктажа, оснащенные рабочими местами преподавателя, студентов.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастремкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160с.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента : учебник для среднего проф. образования /Г.П. Семичева .- 4-е изд. .,- М., Изд. центр «Академия» , 2019.-240 с.
3. Самодурова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288с.

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400с.
2. Золин В.П. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, 2014. – 320с.
3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности / учебное пособие/О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин.- М.: Академкнига, 2007.-205 с.
4. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Л.Г. Шатун. -2-е изд.,испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.-320 с.
5. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./- 4-е изд. , стер.- М.: Издательский цент « Академия», 2007. – 96 с.
6. Пособие для повара: учебное пособие для нач. проф. образования/Л.Н.Сопина.-5 е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.-240 с.
7. Основы калькуляции и учёта : учеб. пособие для сред. проф. образования/ И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Феникс, 2006. – 352с.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер, – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

10. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина - 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 240 с.
11. Технолог в общественном питании: учебник для студентов среднего профессионального образования/ О.Г. Лубенец, Л.Г. Шатун. М.: Издательство «Феникс», 2020.- 315с
12. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова.- 4 е изд., перераб. и допол.- М.: Издательский центр «Академия»,2010.-288 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 432с.
14. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др./- 4-е изд ., стер.- М.: Издательский цент « Академия» ,2009. – 96 с.

Нормативные акты :

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Интернет-источники:

1. Федеральный центр инфообразовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
2. Кулинарные рецепты блюд, кулинарная библиотека, полезные кулинарные и гастрономические советы, справочная информация о еде и кулинарии <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. _Кулинарный портал – коллекция рецептов ,мастер- классы <http://www.gastronom.ru>
4. Рецепты блюд из разных стран <http://www.koolinar.ru>
5. Электронный сборник рецептов с пошаговыми фото <http://www.webspoon.ru>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.03 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** входит в профессиональный цикл обязательной части ПООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ.03 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы (домашних заданий) с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличие Учебного кулинарного цеха, оснащенного соответствующим технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, в соответствии с требованиями международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в Учебном кулинарном цехе ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется дневник-отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ.03 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в соответствии с разработанным образовательной организацией Комплектом оценочных средств, позволяющим оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| <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"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических/ лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> | <p>холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента | |
|---|---|--|

| | | |
|---|---|--|
| | <p>современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p> | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете; - заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p> | |
| <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> | |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</p> | |
| <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>– толерантность поведения в рабочем коллективе</p> | |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p> | <p>– понимание значимости своей профессии</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | | |
| ОК 07. 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 | |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | – соблюдать правила здорового образа жизни; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья | |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| 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 | |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | – уметь рассчитать свой бизнес-план; достоинства и недостатки коммерческой идеи. | |

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ООП

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии Повар.

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов,
напитков разнообразного ассортимента
Профессия 43.01.09 «Повар,кондитер»

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения –

на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

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 (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Балейский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики:

Городова Ольга Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 13 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 22 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 27 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ООП | 30 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 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 языках. |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |

| | |
|---------|---|
| | горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-----------------------------------|--|
| Иметь практический опыт в: | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 |

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

| Коды формируемых компетенций | Практический опыт | Умения | Знания |
|---|---|--|---|
| Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 4.1. | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
| | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> | |
| | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> | |
| | | <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК.01 | Распознавание сложных | Распознавать задачу и/или проблему в | Актуальный профессиональный и |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | <p>проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> | <p>профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> | <p>социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК.04 | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Основы проектной деятельности</p> |
| ОК.07 | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p> |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 4.2. ПК 4.3. | <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> | <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | | <p>Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, отдельное использование контейнеров для мусора).</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> | <p>используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.</p> |
| | <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов</p> | <p>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.</p> | <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной,</p> |

| | | | |
|--------------|--|---|---|
| | | Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов | электробезопасности в организации питания |
| | Хранение, отпуск (презентация) холодных и горячих сладких блюд, десертов | <p>Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные и горячие сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).</p> | <p>Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентация холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> |
| | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | <p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>Ассортимент, характеристика холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
| ОК.01 | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. | Реализовать составленный план. | Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК.04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Основы проектной деятельности |
| ОК.07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 4.4. ПК 4.5. | Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков Определять степень готовности, доводить напитки до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих напитков Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | | <p>(чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора).</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> | <p>приправ, специй.</p> |
| | <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов</p> | <p>Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов</p> | <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания</p> |
| | <p>Хранение, отпуск (презентация) холодных и горячих напитков</p> | <p>Проверять качество готовых холодных и горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных и горячих напитков на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход напитков при их порционировании</p> | <p>Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих напитков для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> |

| | | | |
|--------------|--|--|---|
| | | (комплектовании). | Правила и способы сервировки стола, презентация холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температура подачи холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих напитков |
| | Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент, характеристика холодных и горячих напитков Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя |
| ОК.01 | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Реализовать составленный план. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК.04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Основы проектной деятельности |
| ОК.07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности |

| | | |
|---|-----------------|--|
| Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | (специальности) | Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |
|---|-----------------|--|

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов : 570 часа

из них: на освоение МДК – 210 часа
на практики учебную – 144 часа
и производственную – 216 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | Самостоятельная работа (если предусмотрена), час ¹ |
|---|---|---------------------------------------|--|--|-----------|--|---|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | Практики | | |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Учебная | Производственная (если предусмотрена рассредоточенная) | |
| | | | всего, часов | в том числе лабораторных и практических занятий, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 4.1 ОК.01-11 | Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 72 | 36 | 8 | 36 | - | - |
| ПК 4.2 –4.3 ОК.01-11 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 176 | 104 | 18 | 72 | - | - |
| ПК 4.4 –4.5 | Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков | 106 | 70 | 10 | 36 | - | - |

| | | | | | | | |
|--------------|---|------------|------------|----|------------|------------|---|
| ОК.01-11 | разнообразного ассортимента | | | | | | |
| ПК 4.1.-4.5. | Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 216 | | | | 216 | - |
| | Всего: | 570 | 210 | 36 | 144 | 216 | - |

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 |
| Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | 72 |
| МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | 36 |
| Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | Содержание 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | 12 |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | Содержание 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. Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях питания. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к | 16 |

| | | |
|--|---|------------|
| | реализации | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| | Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. | 4 |
| | Практическое занятие 2 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | |
| | Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. | 4 |
| | Практическое занятие 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. | |
| | Учебная практика по ПМ.04 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. 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. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | 36 |
| | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 174 |
| | МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 104 |
| Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного | Содержание 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. | 40 |

| | | |
|--|---|----|
| ассортимента | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | |
| | 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. | |
| | 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд | |
| | 5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | |
| | 6. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (желе из свежих плодов и ягод, молока. Мусс, самбук, компоты, кисели, чизкейки, парфе) | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 8 |
| Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | 4 | |
| Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | 4 | |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | Содержание | 46 |
| | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. | |
| | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). | |
| | 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. | |
| | 4. Правила сервировки стола и подачи, презентация, 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). | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 10 |
| | Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | 2 |
| | Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) | 4 |
| | Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | 4 |
| | Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Оценка качества холодных и горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | 72 |

| | | |
|---|---|------------|
| <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости холодных и горячих десертов.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> | | |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | | 106 |
| МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | | 70 |
| Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Содержание | 30 |
| | 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. | |
| | 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. | |
| | 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | 4 |
| Тема 3.2 | Содержание | 30 |

| | | |
|--|--|---|
| Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. | |
| | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | |
| | 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. | |
| | 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | 2 |
| Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | 4 | |
| Учебная практика по ПМ.04 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. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление, оформление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества холодных и горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих напитков на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по | 36 | |

| | |
|---|-----|
| <p>безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Охлаждение готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости холодных и горячих напитков.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> | |
| <p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по</p> | 216 |

| | |
|---|------------|
| <p>безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | |
| Всего | 534 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения и Учебного кулинарного цеха.

Оснащение учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, электронные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечные ванны;
- индукционные плиты;
- пароконвектомат;
- шкаф холодильный;
- морозильная камера;
- электромясорубка;
- микроволновая печь;
- фритюрница;
- блендеры;
- планетарные миксеры;
- машина для вакуумной упаковки;
- соковыжималка;
- кофемолка;
- нитраттестер;
- овощерезка;
- кофемолка;
- овоскоп.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- производственные столы;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые, деревянные);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ведра для отходов;
- пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебном цехе оборудована зона инструктажа, оснащенные рабочими местами преподавателя, студентов.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастремкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков. М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента/ учебник для среднего проф. образования/ А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - М.: Изд. центр «Академия», 2019.-256 с.

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400с.
2. Золин В.П. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, 2014. – 320с.
3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности / учебное пособие/О.М. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин.- М.: Академкнига, 2007.-205 с.
4. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Л.Г. Шатун. -2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2008.-320 с.
5. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др./- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр « Академия», 2007. – 96 с.
6. Пособие для повара: учебное пособие для нач. проф. образования/Л.Н.Сопина.-5 е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.-240 с.
7. Основы калькуляции и учёта : учеб. пособие для сред. проф. образования/ И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Феникс, 2006. – 352с.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
10. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина - 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 240 с.

11. Технолог в общественном питании: учебник для студентов среднего профессионального образования/ О.Г. Лубенец, Л.Г. Шатун. М.: Издательство «Феникс», 2020.- 315с
12. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова.- 4 е изд., перераб. и допол.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-288 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 432с.

Нормативные документы :

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)..

Интернет-источники:

1. Федеральный центр инфообразовательных ресурсов_ <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
2. Кулинарные рецепты блюд, кулинарная библиотека, полезные кулинарные и гастрономические советы, справочная информация о еде и кулинарии <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. _Кулинарный портал – коллекция рецептов ,мастер- классы <http://www.gastronom.ru>
4. Рецепты блюд из разных стран <http://www.koolinar.ru>
5. Электронный сборник рецептов с пошаговыми фото <http://www.webspoon.ru>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** входит в профессиональный цикл обязательной части ПООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ.04 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы (домашних заданий) с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличие Учебного кулинарного цеха, оснащенного соответствующим технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, в соответствии с требованиями международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в Учебном кулинарном цехе ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется дневник-отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ.04 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в соответствии с разработанным образовательной организацией Комплектом оценочных средств, позволяющим оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| <p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <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"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических/ лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении кулинарной | |

| | | |
|---|--|---------------------------------|
| <p>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</p> | <p>продукции действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной и горячей кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, десерта, напитка; • аккуратность порционирования при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p> | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы</p> | <p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> | <p>Текущий контроль:</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; |
| <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете; - заданий экзамена квалификационного по модулю; |
| <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии | |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |

| | | |
|---|---|--|
| <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> | <p>– соблюдать правила здорового образа жизни; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья</p> | |
| <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> | |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | |
| <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | <p>– уметь рассчитать свой бизнес-план; достоинства и недостатки коммерческой идеи.</p> | |

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ООП

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии Повар.

БАЛЕЙСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ЧИТИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента
Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения –
на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Балейский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики:

Городова Ольга Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 18 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 30 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 34 |
| 5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ООП | 37 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 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 языках. |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации |

пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|-----------------------------------|---|
| Иметь практический опыт в: | <ul style="list-style-type: none">- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;- ведении расчетов с потребителями. |
| уметь | <ul style="list-style-type: none">- 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 | <ul style="list-style-type: none">- 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 |

1.2.4. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

| Коды формируемых компетенций | Практический опыт | Умения | Знания |
|---|--|---|---|
| Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 5.1. | <p>Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> | <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>Проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>Обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>Соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря</p> |

| | | | |
|--------------|--|---|---|
| | | соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | |
| | подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | посуды, используемых для порционирования(комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила |
| | Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления | Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| ОК.01 | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Реализовать составленный план. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК.04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Основы проектной деятельности |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | профессиональной деятельности | | |
| ОК.07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |
| ПК 5.2. | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | Приготовление отделочных полуфабрикатов | выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных | Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | | <p>полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты <p>промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; <p>доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | <p>кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> |
| | <p>Хранение отделочных полуфабрикатов</p> | <p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> | <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| ОК.01 | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Реализовать составленный план. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК.04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Основы проектной деятельности |
| ОК.07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |
| Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 5.3. | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> | <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> |
| | <p>приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> | <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> | <p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> |
| | <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> | <p>Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных</p> | <p>Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в</p> |

| | | | |
|--------------|--|---|---|
| | | изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба | том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| | ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |
| ОК.01 | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Реализовать составленный план. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | Осуществление эффективного поиска. | | |
| ОК.04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Основы проектной деятельности |
| ОК.07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |
| Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 5.4. | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| | приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного | Методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | ассортимента | сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; -проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов |
| | Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Проверять качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий | Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| | ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; | Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; | ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |
| Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 5.5. | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| | приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; | Методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; -проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | <p>готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> |
| <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> | <p>Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> | |

| | | | |
|--------------|--|--|---|
| | | | техника общения, ориентированная на потребителя |
| ОК.01 | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Реализовать составленный план. | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК.04 | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Основы проектной деятельности |
| ОК.07 | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения |

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов : 736 часа

из них: на освоение МДК – 232 часов
на практики учебную – 216 часов
и производственную – 288 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | Самостоятельная работа (если предусмотрена), час ¹ |
|--|--|---------------------------------------|--|-------------|------------|--|---|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | |
| | | | всего, часов | в том числе | Учебная | Производственная (если предусмотрена рассредоточенная) | |
| лабораторных и практических занятий, часов | я | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 5.1 ОК.01-11 | Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 72 | 36 | 10 | 36 | - | - |
| ПК 5.2 ОК.01-11 | Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 72 | 36 | 8 | 36 | - | - |
| ПК 5.3 ОК.01-11 | Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | 114 | 42 | 14 | 72 | - | - |
| ПК 5.4 ОК.01-11 | Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 102 | 66 | 28 | 36 | - | - |
| ПК 5.5 ОК.01-11 | Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | 88 | 52 | 10 | 36 | - | - |
| ПК 5.1.-5.5. | Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 288 | | | | 288 | - |
| | Всего: | 736 | 232 | 70 | 216 | 288 | - |

¹самостоятельная работа указывается только в рабочей программе или с на усмотрение разработчика программы с примечанием, что время берется за счет вариативной части

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 |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 72 |
| МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 36 |
| Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 8 |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях питания. 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. | 10 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 6 |
| | Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 4 |
| | Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных | 2 |

| | | |
|--|---|----|
| | участках кондитерского цеха. | |
| Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов | Содержание | 8 |
| | 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 готовых отделочных полуфабрикатов. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | 2 |
| Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 2 | |
| Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: | | 36 |
| 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | |
| 3. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | | |
| 4. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистот. | | |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 72 |
| МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 36 |
| Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов | Содержание | 4 |
| | 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | |
| | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. | |
| | 3. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства. | |
| | 4. Оценка их качества. | |

| | | |
|--|--|---|
| Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | Содержание | 6 |
| | 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | |
| | 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. | | |
| Тема 2.3. Приготовление глазури | Содержание | 4 |
| | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | Содержание | 4 |
| | 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. | |
| | 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. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | 4 |

| | | |
|--|--|------------|
| Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана | Содержание | 4 |
| | 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки | Содержание | 2 |
| | 3. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 |
| | Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов | 4 |
| Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | Содержание | 4 |
| | 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | |
| Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: | | 36 |
| 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. 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. 8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |
| Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | | 114 |
| МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 42 |
| Тема 3.1. Классификация и | Содержание | 2 |
| | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | |

| | | |
|--|--|----|
| ассортимент хлебобулочных изделий | 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | |
| Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | <p>Содержание</p> <p>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.</p> <p>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</p> | 4 |
| Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | <p>Содержание</p> <p>1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | 6 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 |
| | Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | 2 |
| Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | <p>Содержание</p> <p>1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> | 16 |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 12 |
| | Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | 6 |
| | Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | 6 |

| | | |
|---|--|------------|
| Учебная практика по ПМ.05 | | 72 |
| Виды работ: | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 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 хлебобулочных изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |
| Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 102 |
| МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 66 |
| Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | Содержание | 6 |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 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 | |
| Тема 4.2. | Содержание | 32 |

| | | |
|---|---|----|
| 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. | |
| | 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | Тематика лабораторных занятий | 28 |
| | <i>Лабораторное занятие № 4.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | 4 |
| | <i>Лабораторная занятие № 5.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | 4 |
| | <i>Лабораторная занятие № 6.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | 4 |
| | <i>Лабораторная занятие №7.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | 4 |
| | <i>Лабораторная занятие №8.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | 4 |
| | <i>Лабораторная занятие № 9.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | 4 |
| | <i>Лабораторная занятие № 10.</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | 4 |
| Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: | | 36 |
| <ol style="list-style-type: none"> 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 мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление 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 мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных | | |

| | | |
|---|---|-----------|
| кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | | |
| 15. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. | | |
| 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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). | | |
| 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | | |
| 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | |
| Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | 88 |
| МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 52 |
| Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных | Содержание | 24 |
| | 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 2. 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. | |
| | 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. | |
| | 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. | |
| | 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | |
| | 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | |
| | 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. | |
| | Тематика практических и лабораторных занятий | 4 |
| | Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | 4 |
| Тема 5.2. | Содержание | 18 |

| | | |
|--|--|----|
| Изготовление и оформление тортов | 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | 2. 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 | |
| | 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. | |
| | 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. | |
| | Тематика практических и лабораторных занятий | 6 |
| Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | 6 | |
| Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: | | 36 |
| 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 мучных кондитерских изделий | | |
| 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | |
| 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. | | |
| 6. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| 7. Приготовление, оформление 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 мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| 10. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. | | |

| | |
|--|-----|
| <ol style="list-style-type: none"> 11. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | |
| <p style="text-align: center;">Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха. 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. 6. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 7. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 9. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, | 288 |

| | |
|--|------------|
| эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | |
| Всего | 736 |

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, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех, оснащенный 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.

4.2. 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.

Основная литература :

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для среднего проф. образования / С.В. Ермилова – 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр « Академия» , 2019 .- 336 с.

Дополнительная литература :

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400с.
2. Бурчанова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 384с.
3. Золин В.П. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, 2014. – 320с.
4. Основы калькуляции и учёта : учеб. пособие для сред. проф. образования/ И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Феникс, 2006. – 352с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер, – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
7. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина - 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 240 с.

8. Технолог в общественном питании: учебник для студентов среднего профессионального образования/ О.Г. Лубенец, Л.Г. Шатун. М.: Издательство «Феникс», 2020.- 315с
9. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская . – 10- е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия» , 2010 .- 112 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 432с.
11. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 10- е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия» , 2010 .- 304 с.

Нормативные акты:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - 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. 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.

Интернет-источники:

1. Федеральный центр инфообразовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>-
2. Кулинарные рецепты блюд, кулинарная библиотека, полезные кулинарные и гастрономические советы, справочная информация о еде и кулинарии <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. _Кулинарный портал – коллекция рецептов ,мастер- классы <http://www.gastronom.ru>
4. Рецепты блюд из разных стран <http://www.koolinar.ru>
5. Электронный сборник рецептов с пошаговыми фото <http://www.webspoon.ru>

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** входит в профессиональный цикл обязательной части ПООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального

модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ.05 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы (домашних заданий) с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличие Учебного кулинарного цеха, оснащенного соответствующим технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, в соответствии с требованиями международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в Учебном кулинарном цехе ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется дневник-отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ.05 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями,

контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в соответствии с разработанным образовательной организацией Комплектом оценочных средств, позволяющим оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| <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"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; | |

| | | |
|---|--|---|
| <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>– 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);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p> | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной</p> | <p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и</p> |

| | | |
|---|--|---|
| деятельности, применительно к различным контекстам. | <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете; - заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> – 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; | |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | <ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных | <ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |

| | | |
|---|---|--|
| ситуациях | | |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | – соблюдать правила здорового образа жизни; использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья | |
| ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | – 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 | |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | – уметь рассчитать свой бизнес-план; достоинства и недостатки коммерческой идеи. | |

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ООП

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии Кондитер.

Приложение 4. Программы практик

**Балейский филиал
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Читинский педагогический колледж»**



Согласовано
Директор МАУ «Школьная
столовая «Самородок»
_____ Е.М. Нестерова
« 30 » _____ 20 22 г.
Директор ИП Нечаевская Н.А
_____ Н.А. Нечаевская
« 30 » _____ 20 22 г.



Утверждаю:
Заведующая филиалом
_____ В.И. Юсова

« 30 » _____ 20 22 г.

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения –
на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Балей, 2022

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, и рабочих программ 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.

Организация-разработчик:

Балейский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчик: Городова Ольга Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

Программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. Паспорт программы учебной практики | 4 |
| 2. Результаты учебной практики | 6 |
| 3. Структура и содержание практики | 8 |
| 4. Условия проведения практики | 17 |
| 5. Контроль и оценка результатов практики | 20 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре профессиональной основной образовательной программы

Рабочая программа учебной практики является частью ООП в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании 16675 Повар и 12901 Кондитер профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего полного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

У1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

З1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

З3. Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34. Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
35. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

У1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

34. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

35. Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

У1. 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;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. 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;

34. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

35. Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

У1. 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;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. 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;

34. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

35. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

У1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У4. Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

34. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

35. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

36. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего 23 недели, 828 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих и профессиональных компетенций:

| Код | Наименование общих и профессиональных компетенций |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, 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 |

| | |
|---------|--|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, |

| | |
|----------------|--|
| | кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов |

| | |
|----------------|---|
| | для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля | Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах) | Сроки проведения |
|-------------------------------------|--|---|----------------------------|
| ПК 1.1 – 1.4 | ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 108 | 2-3 семестр I-II курс |
| ПК 2.1 – 2.8 | ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 216 | 4-5 семестр II-III курс |
| ПК 3.1 – 3.6 | ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 144 | 6 семестр III курс |
| ПК 4.1 – 4.5 | ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 144 | 7 семестр IV курс |
| ПК 5.1 – 5.5 | ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 216 | 7-8 семестр IV курс |

Тематический план учебной практики

| Коды формируемых компетенций (ПК) | № п/п | Виды работ | Объем времени, отводимый на практику (час.) | Уровень освоения |
|--|---|---|---|------------------|
| ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. | | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 108 | |
| | 1 | Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценка наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. | 6 | 3 |
| | 2 | Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, тушбаранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. | 6 | |
| | 3 | Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владение приемами минимизации отходов при обработке сырья. | 6 | |
| | 4 | Размораживание мороженой потрошеной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы). | 6 | |
| | 5 | Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика. | 6 | |
| | 6 | Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом. | 6 | |
| | 7 | Охлаждение, заморозка, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. | 6 | |
| | 8 | Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обработанных овощей и грибов, удаление излишней горечи. Хранение обработанной рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде. | 6 | |
| | 9 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). | 12 | |
| 10 | Нарезание вручную и механическим способом различными формами, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов. | 6 | | |

| | | | | |
|--|----|---|-----|---|
| | 11 | Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | 6 | |
| | 12 | Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. | 12 | |
| | 13 | Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке. | 6 | |
| | 14 | Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 6 | |
| | 15 | Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. | 6 | |
| | 16 | Порционирование(комплектование)обработанного сырья, полуфабрикатов из него.Упаковка на вынос или для транспортирования. | 6 | |
| ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. | | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 216 | 3 |
| | 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. | 6 | |
| | 2 | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 6 | |
| | 3 | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | 6 | |
| | 4 | Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | 6 | |
| | 5 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью | 6 | |
| | 6 | Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. | 6 | |
| | 7 | 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. | 6 | |
| | 8 | Приготовление заправочных супов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления , стандартов чистоты , обеспечения безопасности готовой продукции. | 18 | |
| | 9 | Приготовление прозрачных супов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления , стандартов чистоты , обеспечения безопасности готовой продукции | 6 | |
| | 10 | Приготовление молочных супов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления , стандартов чистоты , обеспечения безопасности готовой продукции | 6 | |
| | 11 | Приготовление супов-пюре с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления , стандартов чистоты , обеспечения безопасности готовой продукции. | 6 | |
| | 12 | Приготовление региональных, диетических, вегетарианских супов и сладких супов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления , стандартов чистоты , обеспечения безопасности | 24 | |

| | | | | |
|----------------------------|----|--|-----|--|
| | | готовой продукции. | | |
| | 13 | Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | 36 | |
| | 14 | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда. | 6 | |
| | 15 | Оценка качества готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой навынос | 6 | |
| | 16 | 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. | 6 | |
| | 17 | Приготовление соусов на муке(основного красного и основногобелого). Приготовление яично- масляных соусов, соусов на сливках. | 12 | |
| | 18 | Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | 6 | |
| | 19 | Хранение свежеприготовленных ,охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | 6 | |
| | 20 | Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6 | |
| | 21 | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование(комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | 6 | |
| | 22 | Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 6 | |
| | 23 | Консультирование покупателей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. | 6 | |
| | 24 | Выбор ,рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | 6 | |
| | 25 | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | 6 | |
| ПК 3.1. ПК 3.2. | | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 144 | |

| | | | | |
|--|----|--|----|---|
| ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. | 1 | Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. | 6 | 3 |
| | 2 | Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. | 6 | |
| | 3 | Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. | 12 | |
| | 4 | Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. | 6 | |
| | 5 | Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. | 6 | |
| | 6 | Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение. | 6 | |
| | 7 | Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение. | 6 | |
| | 8 | Оформление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение. | 6 | |
| | 9 | Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение | 6 | |
| | 10 | Технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок. | 6 | |
| | 11 | Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. | 6 | |
| | 12 | Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6 | |
| | 13 | Обеспечение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | 6 | |
| | 14 | Приготовление закусок из овощей и грибов, яиц. Оформление, отпуск, хранение. | 6 | |
| | 15 | 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 | 18 | |
| | 16 | Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) | 24 | |
| | 17 | Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, хранение, отпуск. | 6 | |

| | | | | |
|--|----|--|------------|----------|
| | 18 | Приготовление горячих закусок .Оформление, отпуск, хранение. | 6 | |
| ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. | | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 144 | 3 |
| | 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 | 6 | |
| | 2 | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной | 6 | |
| | 3 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов(вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | 6 | |
| | 4 | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов,напитков. | 6 | |
| | 5 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,особенностей заказа. | 6 | |
| | 6 | Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартовчистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | 36 | |
| | 7 | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды всоответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности | 6 | |
| | 8 | Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. | 6 | |
| | 9 | Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | 6 | |
| | 10 | Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рациональногоиспользования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции | 6 | |
| | 11 | Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов | 6 | |
| | 12 | Хранение свежеприготовленных охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | 6 | |

| | | | | |
|--|----|--|-----|---|
| | 13 | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | 6 | |
| | 14 | Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | 6 | |
| | 15 | Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | 6 | |
| | 16 | Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | 6 | |
| | 17 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос . | 6 | |
| | 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. | 6 | |
| | 19 | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | 6 | |
| ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. | | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | 216 | |
| | 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. | 6 | 3 |
| | 2 | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 | |
| | 3 | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. | 6 | |
| | 4 | Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | 6 | |
| | 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 | |
| | 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. | 6 | |
| | 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. | 6 | |
| | 8 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом. | 6 | |

| | | |
|----|--|---|
| 9 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. | 6 |
| 10 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста, с использованием несладких фаршей. | 6 |
| 11 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста, с использованием сладкой начинки. | 6 |
| 12 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из слоеного дрожжевого теста. | 6 |
| 13 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных низкокалорийных кондитерских изделий. | 6 |
| 14 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. | 6 |
| 15 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. | 6 |
| 16 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из вафельного теста. | 6 |
| 17 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из пряничного теста. | 6 |
| 18 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из песочного теста. | 6 |
| 19 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. | 6 |
| 20 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из заварного теста. | 6 |
| 21 | Приготовление, оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий из миндального. | 6 |
| 22 | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 6 |
| 23 | Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. | 6 |
| 24 | Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | 6 |
| 25 | Приготовление и украшение кондитерских изделий кремом. | 6 |
| 26 | Приготовление и украшение кондитерских изделий желе, фруктами и цукатами. | 6 |
| 27 | Приготовление и украшение кондитерских изделий глазурью, помадками и посыпками. | 6 |
| 28 | Приготовление и украшение кондитерских изделий мастика и карамелью. | 6 |
| 29 | Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | 6 |
| 30 | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | 6 |
| 31 | Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6 |
| 32 | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | 6 |
| 33 | Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |

| | | | | |
|--|----|--|---|--|
| | 34 | 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 | 6 | |
| | 35 | 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. | 6 | |
| | 36 | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | 6 | |

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Виды работ, выполненные студентами во время практики, их объём, оценки заносятся в журнал учебной практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Программа учебной практики реализуется в учебной кухне ресторана и учебном кондитерском цехе.

Оборудование учебной кухни ресторана и учебного кондитерского цеха:

- рабочее место мастера п/о;
- рабочие места студентов;
- комплект учебно-методических материалов мастера производственного обучения;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, натуральные образцы);
- инвентарь, посуда, инструмент;
- оборудование: индукционные плиты, жарочный шкаф, пароконвектомат, шкаф холодильный, морозильная камера, электромясорубка, микроволновая печь, фритюрница, блендеры, планетарные миксеры, машина для вакуумной упаковки, соковыжималка, кофемолка, овоскоп, нитраттестер, овощерезка, электронные весы, кофемолка.

Технические средства обучения:

- компьютер.

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы, презентации.

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

Основные источники:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего проф.образования /Г.П.Семичева .- 4-е изд.- М., Изд.центр «Академия», 2018.-240 с.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего проф.образования /Г.П.Семичева .- 4-е изд.- М., Изд.центр «Академия», 2019.-240 с.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента/ учебник для среднего проф.образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова, 2-е изд.- М., Изд.центр «Академия», 2019.-256 с.
4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для среднего проф.образования/ Г.П.Семичева, 2-е изд.- М., Изд.центр «Академия», 2019.-256 с.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для среднего проф.образования / С.В.Ермилова – 4-е изд. стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2019.- 336 с.

Дополнительные источники:

1. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Л.Г. Шатун.-2-е изд.,испр.- М.:Издательский центр «Академия», 2008.-320 с.
2. Основы калькуляции и учёта : учеб. пособие для сред. проф. образования/ И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.Э.Харченко. – 8-е изд., стер, – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

4. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для нач.проф.образования/ В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др./- 4-е изд., стер.- М.: Издательский цент «Академия», 2008. – 128 с.
5. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для среднего проф.образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
6. Технолог в общественном питании: учебник для студентов среднего профессионального образования/ О.Г. Лубенец, Л.Г.Шатун. –Издательство «Феникс», 2020.- 315с
7. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для нач.проф.образования / Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова.- 4 е изд., перераб. и допол.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-288 с.
8. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования /З.П.Матюхина. – М., Изд.центр «Академия», 2017.-336 с.
9. Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред.проф.образования/ М.В.Епифанова- М.: Изд.центр «Академия», 2019. – 208 с.
10. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.пособие для нач.проф.образования/ В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др./- 4-е изд., стер.- М.: Издательский цент «Академия», 2009. – 96 с.

Художественные издания

1. Украшения из фруктов и овощей. Т. Деревянко – Москва ООО «АСТ-Пресс книга», 2010. – 94с.
2. Как приготовить вкусно и дешево блюда за 20 минут. – М.: Эксмо, 2010. – 192с.

Плакаты (комплекты):

1. «Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд»
2. «Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания»
3. «Механическая кулинарная обработка продуктов»
4. «Приготовление супов, соусов, блюд из овощей»

Презентации по всем модулям.

Нормативные акты :

- 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- 4.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 5.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

- 7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 12.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/
- 13.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- 14.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Интернет-ресурсы:

1. _Федеральный центр инфообразовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>-
2. Кулинарные рецепты блюд, кулинарная библиотека, полезные кулинарные и гастрономические советы, справочная информация о еде и кулинарии <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. _Кулинарный портал – коллекция рецептов ,мастер- классы <http://www.gastronom.ru>
4. рецепты блюд из разных стран <http://www.koolinar.ru>
5. Электронный сборник рецептов с пошаговыми фото <http://www.webspoon.u>

4.4. Требования к руководителям практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях. Студенты расписываются за инструктаж по технике безопасности в журнале учебной практики.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-производственных заданий.

Текущий контроль проводится в форме наблюдения за действиями студентов в процессе выполнения производственных работ. Во время прохождения учебной практики студент выполняет практические задания.

Дифференцированный зачет по учебной или производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных студентами во время практики, их объёма, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

По окончании учебной и производственной практик по каждому модулю проводится экзамен квалификационный. Данные экзамена заносятся в протокол по проведению экзамена квалификационного.

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

**Балейский филиал
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Читинский педагогический колледж»**



Согласовано
Директор МАУ «Школьная
столовая «Самородок»
_____ Е.М. Нестерова
« 30 » _____ 20 22 г.
Директор ИП Нечаевская Н.А.
_____ Н.А. Нечаевская
« 30 » _____ 20 22 г.



Утверждаю:
Заведующая филиалом
_____ В.И. Юсова

« 30 » _____ 20 22 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения –
на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

Балей, 2022

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм, и рабочих программ 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.

Организация-разработчик:

Балейский филиал ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»

Разработчики:

Городова Ольга Владимировна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

Программа производственной практики утверждена на заседании кафедры дошкольного и профессионального образования.

Протокол № 9 от 20 мая 2022 г.

Зав. кафедрой Н. В. Осипова

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. Паспорт программы производственной практики | 4 |
| 2. Результаты производственной практики | 8 |
| 3. Структура и содержание практики | 10 |
| 4. Условия организации проведения производственной практики..... | 20 |
| 5. Контроль и оценка результатов практики | 23 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа производственной практики является частью ООП в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ № 914н от 01.12.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании 16675 Повар и 12901 Кондитер профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего полного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

У1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

З1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

З3. Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

З4. Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

У1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

34. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

35. Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

У1. 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;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. 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;

34. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

35. Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

У1. 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;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. 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;

34. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

35. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

У1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У4. Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

34. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

35. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

36. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

1.3. Количество часов на производственную практику:

Всего 32 недели, 1152 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих и профессиональных компетенций:

| Код | Наименование общих и профессиональных компетенций |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, 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 |

| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
|---------|--|
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов |

| | |
|----------------|--|
| | разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |

| | |
|----------------|---|
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля | Объем времени, отведенный на практику (в часах/неделях) | Сроки проведения |
|-------------------------------------|--|--|-------------------------|
| ПК 1.1 – 1.4 | ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 180/5 | 4 семестр II курс |
| ПК 2.1 – 2.8 | ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 252/7 | 5-6 семестр III курс |
| ПК 3.1 – 3.6 | ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 216/6 | 6 семестр III курс |
| ПК 4.1 – 4.5 | ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 216/6 | 8 семестр IV курс |
| ПК 5.1 – 5.5 | ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 288/8 | 8 семестр IV курс |
| Итого: | | 1152/32 | |

3.2. Содержание производственной практики

| Коды формируемых компетенций (ПК) | Наименование профессионального модуля и его содержание | Объем времени, отводимый на практику (час.) | Уровень освоения |
|--|--|---|------------------|
| ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 180 | 3 |
| | <p>Содержание производственной практики</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности. Общие ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями. Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия, основными характеристиками РТС. 2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 3. Проводить текущую уборку рабочего места повара, мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. 4. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. 5. Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота. 6. Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. 7. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. 8. Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. 9. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями 10. Выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности. 11. Производить обработку различными методами, подготовку традиционных видов овощей, грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. 12. Производить обработку различными методами и подготовку рыбы, нерыбного водного сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. 13. Производить обработку различными методами и подготовку мяса, птицы. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. 14. Различать пищевые и непищевые отходы. Подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. 15. Осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию. 16. Производить хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции. | 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 | |

| | | | |
|---|---|--|----------|
| | <p>17. Приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>18. Порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов.</p> <p>19. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> <p>20. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p> <p>21. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>22. Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</p> <p>23. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи.</p> <p>24. Владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов.</p> <p>25. Нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>26. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>27. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>28. Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов.</p> <p>29. Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.</p> <p>30. Итоговый контроль сформированности ПК1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4. Заполнение дневника. Собеседование с руководителем практики от предприятия общественного питания.</p> | <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> | |
| <p>ПК 2.1.</p> <p>ПК 2.2.</p> <p>ПК 2.3.</p> <p>ПК 2.4.</p> <p>ПК 2.5.</p> <p>ПК 2.6.</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>ПК 2.8.</p> | <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Содержание производственной практики</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности. Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями. Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия, основными характеристиками РТС.</p> <p>2. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>3. Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота.</p> <p>4. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой.</p> <p>5. Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса. Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; | <p>252</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>30</p> | <p>3</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции. <p>6. Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования. Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.</p> <p>7. Готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы. Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Выдерживать температуру подачи. Творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.</p> <p>8. Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов <p>9. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых <p>10. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать).</p> <p>11. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; | <p>6</p> <p>18</p> <p>18</p> <p>24</p> <p>12</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле. <p>12. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия. <p>13. Порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход при порционировании. Выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>14. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности. - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; <p>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира.</p> <p>15. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным | <p>18</p> <p>24</p> <p>6</p> <p>24</p> <p>6</p> <p>30</p> | |
|--|--|---|--|

| | | | |
|--|--|-----------------------------|---|
| | <p>способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, н натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности. - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; <p>- бланшировать, отваривать мясные продукты.</p> <p>17. Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>18. Итоговый контроль сформированности ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8.</p> <p>Заполнение дневника. Собеседование с руководителем практики от предприятия общественного питания.</p> | 6 | |
| ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. | <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Содержание производственной практики</p> | 216 | 3 |
| | <p>1. Инструктаж по технике безопасности. Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями. Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия, основными характеристиками РТС.</p> <p>2. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>3. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>4. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>5. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов <p>6. Порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; творчески</p> | 6 6 6 6 30 6 | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.</p> <p>7. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты. <p>8. Выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса. <p>9. Порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании</p> <p>10. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса <p>11. Порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок</p> <p>12. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса <p>13. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; | <p>36</p> <p>18</p> <p>6</p> <p>18</p> <p>6</p> <p>24</p> <p>24</p> | |
|--|---|---|--|

| | | | |
|--|---|------------|----------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <p>14. Охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>16. Итоговый контроль сформированности ПК3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6. Заполнение дневника. Собеседование с руководителем практики от предприятия общественного питания.</p> | 6 | |
| | | 12 | |
| | | 6 | |
| ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Содержание производственной практики | 216 | 3 |
| | 1. Инструктаж по технике безопасности. Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями. Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия, основными характеристиками РТС. | 6 | |
| | 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | 6 | |
| | 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. | 6 | |
| | 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | 24 | |
| | 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | 30 | |
| | 6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | 30 | |
| | 7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | 30 | |
| | 8. Рациональное использование продуктов и полуфабрикатов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | 6 | |
| | 9. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. | 6 | |
| | 10. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных сладких блюд (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных сладких блюд и подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции | 6 | |
| | 11. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих сладких блюд для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции | 6 | |

| | | | |
|--|---|------------------------------|----------|
| | <p>12. Подготовка к реализации (презентации) готовых напитков различного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>13. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>15. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>17. Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос.</p> <p>18. Итоговый контроль сформированности ПК4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4; ПК 4.5. Заполнение дневника. Собеседование с руководителем практики от предприятия общественного питания.</p> | 6 6 6 12 18 6 | |
| ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | 288 | 3 |
| | Содержание производственной практики | | |
| | 1. Инструктаж по технике безопасности. Общее ознакомление с объектом практики, его производственными подразделениями. Ознакомление с нормативно-технической документацией предприятия, основными характеристиками РТС. | 6 | |
| | 2. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | 6 | |
| | 3. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | 6 | |
| | 4. Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 | |
| | 5. Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок | 6 | |
| | 6. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой готовить желе | 6 | |
| | 7. Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр. | 6 | |
| | 8. Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения | 6 | |
| | 9. Варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) | 12 | |
| | 10. Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; | 6 | |
| | - готовить жженый сахар; | 6 | |
| | - готовить посыпки; | 6 | |
| | - готовить помаду, глазури | 6 | |
| | 11. Готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции | 18 | |
| | 12. Подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования | 18 | |

| | | | |
|--|--|----|--|
| | 13. Подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты | 18 | |
| | 14. Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования | 18 | |
| | 15. Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий | 18 | |
| | 16. Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции | 18 | |
| | 17. Готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования | 6 | |
| | 18. Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий | 42 | |
| | 19. Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос | 18 | |
| | 20. Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий | 6 | |
| | 1. Проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката | 6 | |
| | 2. Готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции | 12 | |
| | 3. Рассчитывать стоимость кулинарной продукции | 24 | |
| | 4. Итоговый контроль сформированности ПК5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4; ПК 5.5. | 12 | |
| | Заполнение дневника. Собеседование с руководителем практики от предприятия общественного питания. | 6 | |

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Виды работ, выполненные студентами во время практики, их объём, оценки заносятся в журнал учебной практики, в дневник учебно-производственных работ.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика проводится на предприятиях различных форм собственности на основе прямых договоров между Балеysким филиалом ГАПОУ «ЧПК» и предприятием, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии. Материально-техническая база организаций должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.3. Требования к организации и проведению производственной практики

Обязательным условием допуска к производственной практике по профессии Повар, кондитер является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и прохождения медицинского осмотра (наличие санитарной книжки).

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями о предоставлении рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника от организации при прохождении студентами производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей и учебных дисциплин.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.4. Характеристика рабочих мест

| Наименование цехов, участков | Оборудование | Применяемые инструменты (приспособления) |
|------------------------------|---|--|
| Овощной цех | Моечные ванны, картофелечистка, овощерезка, столы производственные, стеллажи, весы настольные, водонагреватель, привод универсальный для нарезки овощей. | Разделочные доски ОС, ножи, ручные овощечистки, ножи для нарезки овощей ОС, шинковки, терки, кастрюли, сетки для ополаскивания овощей, шкафы навесные. |
| Мясной цех | СтолY производственные шириной не менее 1 м, ванны моечные, тележки передвижные, весы товарные, мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, холодильники, производственные столы со встроенными ваннами, водонагреватель, передвижные стеллажи. | Ножи МС, разделочные доски МС, контейнеры, емкости для продуктов, топоры, ручные рыхлители мяса, кольчужные перчатки, пинцеты. |

| | | |
|------------------|---|---|
| Рыбный цех | Столы производственные бортовые, мясорубка, фаршемешалка, холодильники, ванны моечные многосекционные, водонагреватель, передвижные стеллажи. | Ножи РС, разделочные доски РС, контейнеры, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, топоры, ручные рыхлители рыбы. |
| Горячий цех | Плиты электрические секционные модульные, шкафы жарочные, линия раздаточная, мармиты, сковороды электрические, фритюрница, котлы пищеварочные стационарные, СВЧ-печь, водонагреватель, весы настольные, столы производственные, кондиционер, передвижные стеллажи, тележки. | Ножи ОВ, МВ, РВ, доски разделочные ОВ, МВ, РВ, контейнеры, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, дуршлагаи, кастрюли, шумовки, терки, котлы наплитные, сковороды, сотейники, тарелки. |
| Холодный цех | Холодильные шкафы, холодильные витрины, морозильные камеры, универсальный привод или слайсер, хлеборезка, фризер, столы производственные, кондиционер, передвижные и навесные стеллажи, тележки. | Ножи ОВ, МВ, РВ, доски разделочные ОВ, МВ, РВ, контейнеры, емкости для продуктов, сетчатые контейнеры, дуршлагаи, кастрюли, шумовки, терки, котлы наплитные, тарелки, формы для заливных. |
| Кондитерский цех | Машины: взбивальная, тестомесильная, миксеры, для просеивания муки; привод универсальный, электроплиты, пекарские шкафы, холодильное оборудование, производственные столы, передвижные стеллажи, ванны, термостатная камера для дрожжевого теста. | Кондитерские мешки с комплектом наконечников, венчики, скалки, ножи, терки, резцы для теста, лейки для сиропа, кисточки для смазки изделий, формы для тортов разных конфигураций, шаблоны, сита, грохоты, сетчатые корзины для мытья яиц. |

4.5. Информационное обеспечение производственной практики

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего проф.образования /Г.П.Семичева .- 4-е изд.- М., Изд.центр «Академия», 2018.-240 с.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд , кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего проф.образования /Г.П.Семичева .- 4-е изд.- М., Изд.центр «Академия», 2019.-240 с.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента/ учебник для среднего проф.образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова, 2-е изд.- М., Изд.центр «Академия», 2019.-256 с.
4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для среднего проф.образования/ Г.П.Семичева, 2-е изд.- М., Изд.центр «Академия», 2019.-256 с.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для среднего проф.образования / С.В.Ермилова – 4-е изд. стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2019.- 336 с.

Дополнительные источники:

1. Кулинария: учебник для нач.проф.образования/ Л.Г. Шатун.-2-е изд.,испр.- М.:Издательский центр «Академия», 2008.-320 с.

2. Основы калькуляции и учёта : учеб. пособие для сред. проф. образования/ И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.Э.Харченко. – 8-е изд., стер, – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
4. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для нач.проф.образования/ В.П.Андросов , Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др./- 4-е изд ., стер.- М.: Издательский цент «Академия», 2008. – 128 с.
5. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для среднего проф.образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
6. Технолог в общественном питании: учебник для студентов среднего профессионального образования/ О.Г. Лубенец, Л.Г.Шатун . –Издательство «Феникс», 2020.- 315с
7. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для нач.проф.образования / Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова.- 4 е изд., перераб. и допол.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-288 с.
8. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования /З.П.Матюхина. – М., Изд.центр «Академия», 2017 .-336 с.
9. Товароведение продовольственных товаров: учебник для сред.проф.образования/ М.В.Епифанова- М.: Изд.центр «Академия», 2019. – 208 с.
10. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.пособие для нач.проф.образования/ В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др./- 4-е изд ., стер.- М.: Издательский цент «Академия», 2009. – 96 с.

Нормативные акты :

- 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- 4.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 5.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 9.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. 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/
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Интернет-ресурсы:

1. _Федеральный центр инфообразовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
2. Кулинарные рецепты блюд, кулинарная библиотека, полезные кулинарные и гастрономические советы, справочная информация о еде и кулинарии <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. _Кулинарный портал – коллекция рецептов ,мастер- классы <http://www.gastronom.ru>
4. рецепты блюд из разных стран <http://www.koolinar.ru>
5. Электронный сборник рецептов с пошаговыми фото <http://www.webspoon.u>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения согласно графика проверки посещаемости места практики студентов.

Оценка результатов освоения производственной практики осуществляется лицом, закрепленным за студентами на предприятии. Оценка выставляется в дневник, который ведет студент.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии студент в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы;
- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Текущий контроль проводится в форме наблюдения за действиями студента в процессе выполнения производственных работ. Во время прохождения практики студент выполняет наряд на практическую работу и получает оценку выполнения практического задания – дифференцированный зачет.

По окончании производственной практики каждого модуля проводится экзамен (квалификационный) в виде выполнения практической работы по приготовлению блюда.

Приложение 5.

Программа Государственной итоговой аттестации

Балейский филиал
государственного автономного профессионального образовательного
учреждения «Читинский педагогический колледж»

Согласовано:
Директор МАУ «Школьная
столовая «Самородок»
Е.М. Нестерова
« 15 » 11 20 22 г.
Директор ИП Нечаевская Н.А.
Н.А. Нечаевская
« 15 » 11 20 22 г.



РАССМОТРЕНО

На заседании кафедры дошкольного и
профессионального образования
Протокол № 3
от «18» ноября 2022 г.

Утверждаю:
Директором ГАПОУ «ЧПК»
Г.В. Алёшкиной
« 19 » 11 20 22 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Балей, 2022 г.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников 2022 года по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

(код и наименование профессии)

регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет: вид государственной итоговой аттестации, содержание государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения; состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников, тематику и структуру задания студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

(код и наименование профессии)

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569; Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в Федеральном реестре Примерных образовательных программ СПО от 28.03.2017 г. № 1; Программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной приказом директора ГАПОУ «Читинский педагогический колледж», от 01 ноября 2018 г.

Условные обозначения

ГИА – государственная итоговая аттестация;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
ВКР – выпускная квалификационная работа;
ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
ГЭК – государственная экзаменационная комиссия;
ОПОП – основная профессиональная образовательная программа по профессии;
Союз – Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»;
ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.
ЦП – цифровая платформа

Основные понятия

Компетенция – способность применять знания, умения и практический опыт для успешной трудовой деятельности;

Демонстрационный экзамен (ДЭ) – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определённой сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии с ФГОС СПО, профессиональными стандартами, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Техническое описание (ТО) – документ, определяющий название компетенции, последовательность выполнения задания, критерии оценки, требования к профессиональным навыкам участников, состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешённые и запрещённые к использованию материалы, и оборудование.

Инфраструктурный лист (ИЛ) – список необходимых материалов и оборудования для проведения демонстрационного экзамена по определённой компетенции по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Эксперт – лицо, подтвердившее знания, умения и навыки по какой-либо компетенции в соответствии с требованиями Союза «Ворлдскиллс Россия» (сертифицированный эксперт Ворлдскиллс), а также лицо, прошедшее специализированную программу обучения, организованную Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющее свидетельство о праве проведения демонстрационного экзамена, корпоративных и региональных чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Главный эксперт на площадке (Главный эксперт) – эксперт, определённый в соответствии с порядком, установленным Союзом «Ворлдскиллс Россия» ответственным по организации и проведению демонстрационного экзамена на определённой площадке по какой-либо компетенции и наделённый соответствующими полномочиями.

Технический эксперт – эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности (далее - ОТ и ТБ).

Экспертная группа – группа экспертов для оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена на площадке по определённой компетенции.

eSim – это система мониторинга, сбора и обработки результатов демонстрационного экзамена.

CIS (Competition Information System) – это специализированное программное обеспечение для обработки информации во время демонстрационного экзамена. Доступ к системе предоставляется Союзом «Ворлдскиллс Россия» по официальному запросу от организаторов экзамена.

Паспорт компетенций (Skills Passport) – документ о результатах демонстрационного экзамена, отражающий уровень компетенции выпускника в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

1. Пояснительная записка

1.1. Программа государственной итоговой аттестации регламентирует порядок организации и проведения защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (далее - ДЭ, Экзамен) в 2022 году по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Нормативной правовой основой проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. №74 и от 17 ноября 2017 г. №1138.

– Распоряжение Министерства просвещения России от 01.04.2019 №Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

– Распоряжение Министерства просвещения РФ от 1 апреля 2020 г. N P-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению министерства просвещения российской федерации от 1 апреля 2019 г. N p-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

– Комплект оценочной документации №1.1-2022-2024 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции №34 «Поварское дело».

– Приказ Союза Агентства развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» от 31.01.2019 № 31.01.2019-1 (в редакции приказа от 31.05.2019 №31.05.2019-5). Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

– Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 20 марта 2019 г. N 20.03.2019-1 "Об утверждении Положения об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена".

1.2. Целью ГИА является установление степени соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.3. Защита выпускной квалификационной работы в виде ДЭ позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, а также определение соответствия результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования требованиям стандартов WorldSkills (далее - WSR).

1.4. ДЭ предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности в реальном времени.

1.5. ДЭ проводится по стандартам WSR с утверждением заданий национальными экспертами WSR, введением результатов в международную информационную систему

Competition Information System (далее - CIS), обязательным участием сертифицированного эксперта в качестве главного эксперта на площадке, не работающего в Колледже (Техникуме, Училище).

1.6. Программа ГИА выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер доводится до сведения обучающихся за 6 месяцев до начала аттестации.

2. Организация демонстрационного экзамена

2.1. Координатором подготовки и проведения ДЭ по стандартам WSR является Колледж.

2.2. Тематика выпускной квалификационной работы определяется в соответствии с наименованием комплекта оценочной документации по компетенции № 34 «Поварское дело»: КОД 1.1-2022-2024

2.3. Колледж:

– проводит информирование об условиях, сроках и требованиях к участникам (студентам, экспертам) ДЭ;

– формирует график проведения ДЭ;

– не позднее, чем за 20 календарных дней до официальной даты ДЭ уведомляет участников о графике его проведения;

– осуществляет организационно-методическое сопровождение подготовки ДЭ;

– организует работу экспертов;

– согласовывает с Союзом график проведения ДЭ и процедуру внесения результатов в CIS;

– обеспечивает предоставление информации о ходе подготовки и проведения ДЭ в РКЦ;

– принимает и регистрирует заявления студентов на участие в ДЭ (не менее чем за 3 месяца до планируемой даты проведения);

– принимает согласия на обработку персональных данных участников ДЭ (не менее чем за 2 месяца до даты начала проведения). Под обработкой персональных данных понимается сбор, систематизация, накопление, хранение, использование, распространение, уточнение (обновление, изменение), блокирование, уничтожение персональных данных участников. Согласие действует в течение всего срока проведения ДЭ и трех лет после его окончания.

– создает и аккредитует Центр проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ): обеспечивает площадку для проведения ДЭ оборудованием, инструментами и образцами материалов, в соответствии с утвержденными техническими описаниями и инфраструктурными листами;

– осуществляют регистрацию участников в соответствии с Инструкцией по работе в Цифровой платформе WSR https://docs.google.com/document/d/1RsuOghoQj7nhF_px0FBZIpzj8cOgkq7CHxl9T71npI/edit?usp=sharing;

– обеспечивают участие в ДЭ экспертов WSR, независимых экспертов.

2.4. Демонстрационный экзамен в рамках государственной итоговой аттестации оценивается государственной экзаменационной комиссией, созданной Колледжем и включающей Экспертную группу, которую возглавляет Главный эксперт (эксперт Союза). Состав Экспертной группы подтверждается Главным экспертом в Подготовительный день. Экспертная группа формируется их числа сертифицированных экспертов Ворлдскиллс и/или экспертов Ворлдскиллс с правом проведения чемпионатов и/или с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по компетенции №34 «Поварское дело». Члены Экспертной группы не должны представлять одну с экзаменуемыми образовательную организацию.

Председатель государственной экзаменационной комиссии по решению образовательной организации и при условии наличия соответствующего сертификата Ворлдскиллс может выполнять функции Главного эксперта/члена экспертной группы на площадке проведения ДЭ при согласии Союза.

2.5. К участию в ДЭ допускаются студенты, завершающие обучение по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам СПО, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.6. В рамках подготовительного этапа Колледж организует сбор следующих документов: в сроки, установленные Союзом до начала ДЭ - заявку на участие и паспорт площадки проведения экзамена (далее - паспорт) для регистрации участников.

2.7. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Программой, что является согласием на обработку персональных данных, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников.

2.8. Колледж отвечает за достоверность внесения персональных данных участников на ЦП. Все персональные данные участников хранятся в Колледже. Участник ДЭ вправе отозвать свое согласие на обработку персональных данных, направив соответствующее уведомление. В сроки, установленные Союзом до начала ДЭ участники должны пройти окончательную регистрацию в электронной системе интернет-мониторинга eSim.

2.9. В дни проведения ДЭ Колледж обеспечивает:

- безопасность проведения ДЭ: дежурство руководства Автономного учреждения и медицинского персонала, других необходимых служб;

- дежурство технического персонала в местах проведения ДЭ на весь период его проведения (на случай возникновения поломок и неисправностей оборудования), осуществление эксплуатационного и коммунального обслуживания, уборку помещения, работоспособность вентиляции, канализации, водоснабжения, беспрепятственный вход и выход в помещение участников;

- питьевой режим, питание участников;

- прямую трансляцию хода проведения ДЭ в том числе с использованием общедоступных интернет-ресурсов, фото- и видеосъемку (по возможности).

3. Порядок проведения демонстрационного экзамена

3.1. Экзамен проводится по оценочным материалам, разработанным Союзом по стандартам Ворлдскиллс по компетенции №34 «Поварское дело» размещенным на официальном сайте Союза (<https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracziornyij-ekzamen/demonstracziornyij-ekzamen-2021/oczenochnyie-materialyi.html>).

3.2. Выбор оценочной документации для ДЭ осуществляется Колледжем самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и доводится до сведения студентов.

В 2021/2022 учебном году ДЭ проводится в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) № 1.1-2022-2024 по компетенции № 34 «Поварское дело». Длительность выполнения заданий – 6 часов 30 минут.

Содержание задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.1-2022-2024 по компетенции № 34 «Поварское дело» представлено в приложении.

3.3. Допуск к экзамену осуществляется Главным экспертом на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия - иного документа, удостоверяющего личность экзаменуемого.

3.4. К демонстрационному экзамену допускаются участники, прошедшие инструктаж по ОТ и ТБ, а также ознакомившиеся с рабочими местами.

3.5. К оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена допускаются члены Экспертной группы, прошедшие Инструктаж по ОТ и ТБ, а также ознакомившиеся с распределением обязанностей.

3.6. Все участники и эксперты должны быть самостоятельно ознакомлены с

Кодексом этики движения «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия), Техническим описанием компетенции, КОД, другими инструктивными и регламентирующими документами (<https://worldskills.ru>).

3.7. Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенных в соответствии с инфраструктурными листами.

3.8. Главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, обобщенная оценочная ведомость (если применимо), дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена. После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

3.9. Организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом. Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

3.10. С целью недопущения нарушения порядка проведения государственной итоговой аттестации и обеспечения объективности ее результатов на площадке присутствуют члены государственной экзаменационной комиссии для наблюдения за ходом процедуры оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена. Члены ГЭК вправе находиться на площадке исключительно в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы.

3.11. Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта. Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых, не допускается.

3.12. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта. Участник, нарушивший правила поведения на экзамене или своим поведением мешающий процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило. После повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов Экспертной группы.

3.13. В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил ОТ и ТБ может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

4. Методика оценивания результатов и перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку

4.1. Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов честности, справедливости и прозрачности. Вся информация и инструкции по выполнению заданий экзамена от Главного эксперта и членов Экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику.

4.2. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий

осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс (Приложение).

4.3. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, владеющие методикой оценки по стандартам Ворлдскиллс и прошедшие подтверждение в электронной системе интернет мониторинга eSim:

- сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;
- эксперты, прошедшие обучение в союзе «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и имеющие свидетельства о праве проведения чемпионатов;
- эксперты, прошедшие обучение в союзе «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и имеющие свидетельства о праве участия в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенных в комплекте оценочной документации (Приложение).

Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе CIS форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему CIS Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.

4.4. После внесения Главным экспертом всех баллов в систему CIS, баллы в системе CIS блокируются. После всех оценочных процедур, включая блокировку баллов в системе CIS, Главным экспертом и членами Экспертной группы производится сверка баллов, занесенных в систему CIS, с рукописными оценочными ведомостями. К сверке привлекается член ГЭК, присутствовавший на экзаменационной площадке.

В целях минимизации расходов и работ, связанных с бумажным документооборотом во время проведения демонстрационного экзамена по согласованию с представителями образовательной организации сверка может быть произведена с применением электронных ведомостей без их распечатки.

4.5. Подписанный Главным экспертом и членами Экспертной группы и заверенный членом ГЭК итоговый протокол передается в образовательную организацию, копия - Главному эксперту для включения в пакет отчетных материалов.

4.6. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Общее максимально возможное количество баллов задания (Комплект оценочной документации №1.1-2022-2024 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции №34 «Поварское дело») по всем критериям оценки составляет 35,55 баллов.

Максимальное количество баллов, полученное за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблиц 1 и 2.

Таблица 1

| % результативности (правильности выполненных работ) | Оценка Государственного экзамена | |
|--|----------------------------------|-----------------------|
| | балл (отметка) | вербальное описание |
| 70,00- 100,00 | 5 | «отлично» |
| 40,00 - 69,99 | 4 | «хорошо» |
| 20,00-39,99 | 3 | «удовлетворительно» |
| 0,00-19,99 | 2 | «неудовлетворительно» |

Таблица 2

| Оценка | Баллы в соответствии с уровнем |
|--------|--------------------------------|
|--------|--------------------------------|

| | КОД |
|-----------------------|-------------------|
| «отлично» | от 24,89 до 35,55 |
| «хорошо» | от 14,22 до 24,88 |
| «удовлетворительно» | от 7,11 до 14,21 |
| «неудовлетворительно» | Менее 7,1 |

4.7. Результаты ГИА объявляются в тот же день, после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.

4.8. На основании решения государственной экзаменационной комиссии, студентам, успешно прошедшим ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, присваивается квалификация Повар - кондитер и выдаётся документ об образовании и о квалификации (диплом о среднем профессиональном образовании) и паспорт компетенций (Skills Passport) (электронный документ формируемый по итогам демонстрационного экзамена, подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах).

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
№ 1.1-2022-2024 ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ
ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ
№ 34 «Поварское дело»**

Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1-2022-2024

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

| № п/п | Наименование | Информация о разработанном КОД |
|--------|---|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Номер компетенции | 34 |
| 2 | Название компетенции | Поварское дело |
| 3 | КОД является однодневным или двухдневным: | Однодневный |
| 4 | Номер КОД | КОД 1.1 |
| 4.1 | Год(ы) действия КОД | 2022-2024 (3 года) |
| 5 | Уровень ДЭ | ФГОС СПО |
| 6 | Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки | 35,55 |
| 7 | Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД | 6:30:00 |
| 8 | КОД разработан на основе | ФНЧ Молодые профессионалы 2021 |
| 9 | КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК) | <u>ДА</u> |
| 10 | Вид аттестации, для которой подходит данный КОД | <u>ГИА</u> |
| 11 | Формат проведения ДЭ | X |
| 11.1 | КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ) | Да |
| 11.2 | КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно) | Не предусмотрено |
| 11.3 | КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1) | Не предусмотрено |
| 11.3.1 | Формат работы в распределенном формате | Не предусмотрено |
| 12 | Форма участия (индивидуальная, парная, групповая) | Индивидуальная |
| 12.1 | Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых) | 1,00 |

| | | |
|------|---|---------------------------|
| 12.2 | Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе | |
| 13 | Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции | 6,00 |
| 16 | Автоматизированная оценка результатов заданий | Автоматизация неприменима |
| 16.1 | Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация | |

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specification WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

| Номер раздела WSSS | Наименование раздела WSSS | Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать | Важность раздела WSSS (%) |
|--------------------|----------------------------------|--|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Организация и управление работой | <p>Специалист должен знать и понимать: • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективной командной работы; • Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; • Принципы непрерывного профессионального роста, включая информирование об актуальных астрономических тенденциях; • Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными организационными и бюджетом. Специалист должен уметь: • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства; • Координировать действия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективно выполнять соответствующие функции повсеместно производств; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и</p> | 1,8% |

| | | | |
|---|--|---|------|
| | | <p>методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецепты блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</p> | |
| 2 | <p>Навыки коммуникации и работы с клиентами</p> | <p>Специалист должен знать и понимать: • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрабочими. Специалист должен уметь: • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстановке обстановкам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; • Планировать и реализовывать рекламные кампании.</p> | 1,5% |
| 3 | <p>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</p> | <p>Специалист должен знать и понимать: • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупок, хранения и подготовки сырья, приготовления подачи блюд; • Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь: • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и</p> | 5,1% |

| | | | |
|---|---|--|----|
| | | <p>дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;• Части рыбы, используемые в кулинарии;• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;• Способы приготовления основных бульонов и их применение;• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. Специалист должен уметь:• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;• Демонстрировать навыки владения ножом и распространёнными методами нарезки;• Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;• Производить обвалку, жилровку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;• Готовить различные виды макаронных изделий.</p> | |
| 6 | Применение различных методов тепловой обработки | <p>Специалист должен знать и понимать:• Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;• Влияние тепловой обработки на ингредиенты;• Виды соусов и правила их приготовления;• Виды супов и правила их приготовления;• Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь:• Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;• Применять все методы тепловой обработки;• Учитывать сроки обработки сырья;• Сочетать и применять различные методы</p> | 5% |

| | | | |
|---|---------------------------------|--|-------|
| | | <p>кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; Ф-Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда;- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p> | |
| 7 | Изготовление и презентация блюд | <p>Специалист должен знать и понимать: • Важность презентации блюда как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: • Правильно подбирать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, заужать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приборы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию</p> | 10,9% |

| | | | |
|---|--|--|------|
| | | <p>блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостей; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выкладывать порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; • Изготавливать различные виды макаронных изделий.</p> | |
| 8 | <p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет</p> | <p>Специалист должен знать и понимать: • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделения углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; • Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; • Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; • Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитывать затраты на хранение; • Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; • Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий; • Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</p> | 3,3% |

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификации в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

3. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

| | |
|---|---|
| Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции | 6 |
|---|---|

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

| Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке | Количество участников <u>на одно пост-рабочее</u> место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник) | Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки | Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки |
|--|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | 1 | 1 | 6 |
| 2 | 1 | 2 | 6 |
| 3 | 1 | 3 | 6 |
| 4 | 1 | 4 | 6 |
| 5 | 1 | 5 | 6 |
| 6 | 1 | 6 | 6 |
| 7 | 1 | 7 | 6 |
| 8 | 1 | 8 | 6 |
| 9 | 1 | 9 | 6 |
| 10 | 1 | 10 | 6 |
| 11 | 1 | 11 | 6 |
| 12 | 1 | 12 | 6 |
| 13 | 1 | 13 | 6 |
| 14 | 1 | 14 | 6 |
| 15 | 1 | 15 | 6 |
| 16 | 1 | 16 | 6 |
| 17 | 1 | 17 | 6 |
| 18 | 1 | 18 | 6 |
| 19 | 1 | 19 | 6 |
| 20 | 1 | 20 | 6 |
| 21 | 1 | 21 | 6 |
| 22 | 1 | 22 | 6 |
| 23 | 1 | 23 | 6 |
| 24 | 1 | 24 | 6 |
| 25 | 1 | 25 | 6 |

4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

| Оценка | «2» | «3» | «4» | «5» |
|--|----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах) | 0,00% - 19,99% | 20,00% - 39,99% | 40,00% - 69,99% | 70,00% - 100,00% |

5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

| № п/п | Наименование запрещенного оборудования |
|-------|--|
| 1 | 2 |
| 1 | Продукты, не указанные в приложении к оценочным материалам |

6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

| № п/п | Модуль задания, где проверяется критерий | Критерий | Длительность модуля | Разделы WSSS | Судейские баллы | Объективные баллы | Общие баллы |
|--------------|--|--------------------------------|---------------------|--------------|-----------------|-------------------|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Модуль А: Работа модуля | А: Работа модуля | | 1,3,4,5,6,8 | 12,20 | 9,60 | 21,80 |
| 2 | Модуль С: Горячее блюдо из птицы | С: Горячее блюдо из птицы | 06:30 | 2,4,7 | 3,00 | 1,55 | 4,55 |
| | | | | 2,4,7 | 3,60 | 1,40 | 5,00 |
| 3 | Модуль Д: Десерт | Д: Десерт | | | | | |
| 4 | Модуль Н: Прозрачный бульон (консоме) | Н: Прозрачный бульон (Консоме) | | 2,4,7 | 2,90 | 1,30 | 4,20 |
| Итого | - | - | 06:30:00 | - | 21,70 | 13,85 | 35,55 |

7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена¹.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

| День (выберете из выпадающего списка) | Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ) | Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ) | Длительность мероприятия (расчет производится автоматически) | Мероприятие | Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ) | Действия экзаменующих при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ) | Действия экспертной группы при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ) | Действия экзаменующих при дистанционн формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционн формата ДЭ) |
|--|--|---|--|---|--|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | 0:00:00 | Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности | | | | |
| Подготовительный (С-1) | 09:00:00 | 09:20 | 0:20:00 | | | | | |
| Подготовительный (С-1) | 09:20:00 | 09:30:00 | 0:10:00 | Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о | | | | |

¹ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составлять таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

| | | | | | | | | | |
|------------------------|----------|----------|---------|---|--|--|--|--|--|
| | | | | распределении обязанностей | | | | | |
| Подготовительный (С-1) | 09:30:00 | 10:00:00 | 0:30:00 | Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении | | | | | |
| Подготовительный (С-1) | 10:00:00 | 10:20:00 | 0:20:00 | Регистрация участников демонстрационного экзамена | | | | | |
| Подготовительный (С-1) | 10:20:00 | 11:00:00 | 0:40:00 | Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении | | | | | |
| Подготовительный (С-1) | 11:00:00 | 12:00:00 | 1:00:00 | Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола | | | | | |
| Подготовительный (С-1) | 12:00:00 | 14:00:00 | 2:00:00 | Написание меню | | | | | |
| День 1 (С1) | 08:00:00 | 08:30:00 | 0:30:00 | Ознакомление с заданием и | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|-------------|----------|----------|---------|---|-----------|--|--|--|--|
| | | | | | правилами | | | | |
| День 1 (С1) | 08:30:00 | 09:00:00 | 0:30:00 | Брифинг экспертов | | | | | |
| День 1 (С1) | 08:45:00 | 09:00:00 | 0:15:00 | Подготовка рабочего места для ЭГ1 | | | | | |
| День 1 (С1) | 09:00:00 | 13:00:00 | 4:00:00 | Выполнение модуля для ЭГ1 | | | | | |
| День 1 (С1) | 13:00:00 | 13:15:00 | 0:15:00 | Уборка рабочего места для ЭГ1 | | | | | |
| День 1 (С1) | 13:00:00 | 14:00:00 | 1:00:00 | Обед | | | | | |
| День 1 (С1) | 13:45:00 | 14:00:00 | 0:15:00 | Подготовка рабочего места для ЭГ2 | | | | | |
| День 1 (С1) | 14:00:00 | 18:00:00 | 4:00:00 | Выполнение модуля для ЭГ2 | | | | | |
| День 1 (С1) | 18:00:00 | 18:15:00 | 0:15:00 | Уборка рабочего места для ЭГ2 | | | | | |
| День 1 (С1) | 18:00:00 | 19:00:00 | 1:00:00 | Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей | | | | | |
| День 1 (С1) | 19:00:00 | 20:00:00 | 1:00:00 | Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола | | | | | |

8. Необходимые приложения

Приложение 2. Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

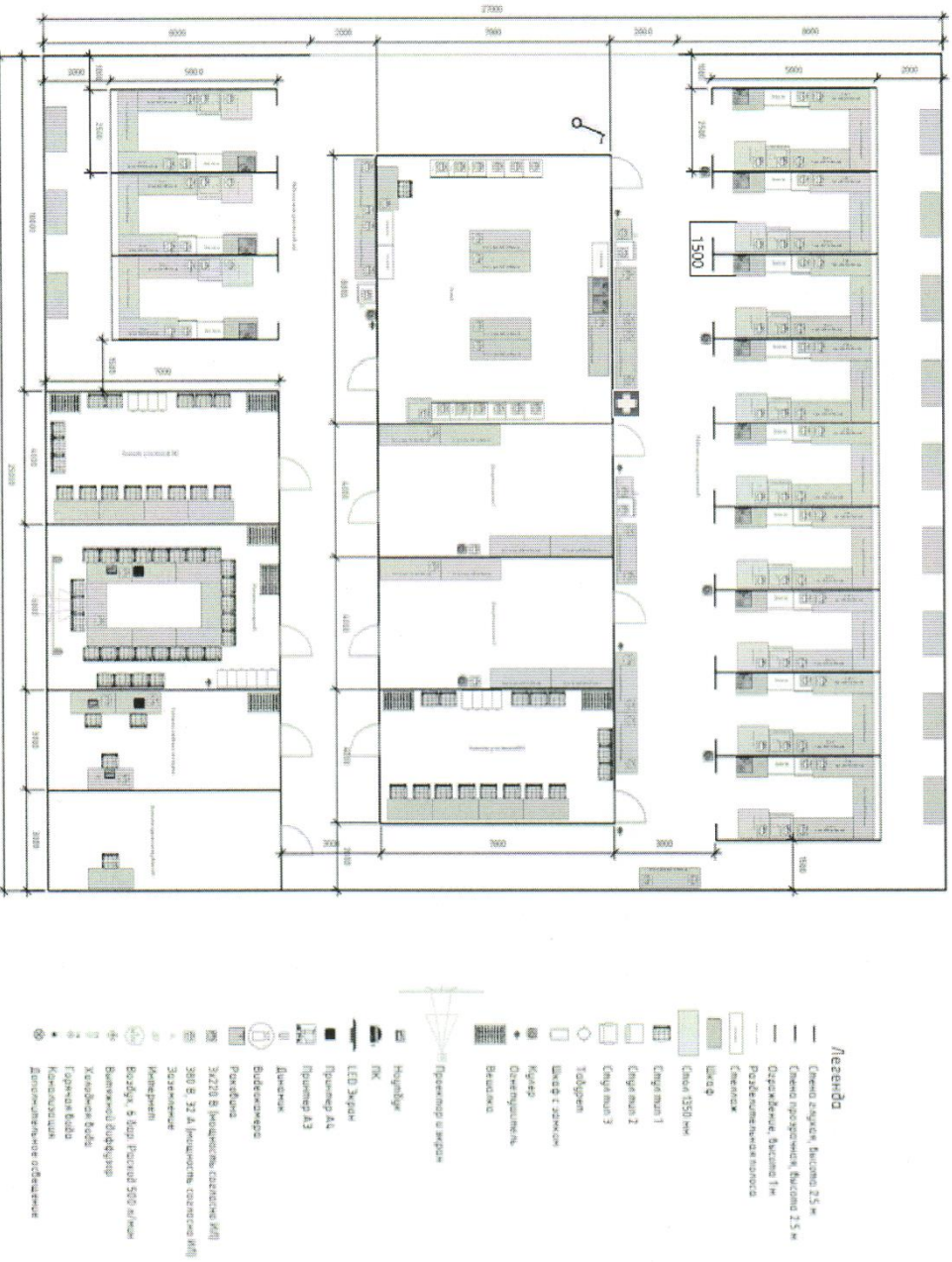
Приложение 5. План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

Приложение 6. Инфраструктурный(-ые) лист(-ы).

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)

Формат проведения ДЭ: очный

Общая площадь площадки: 280м²



Легенда

| | |
|--|-------------------------------------|
| | Стеновые панели, высота 2,5 м |
| | Стеновые перегородки, высота 2,15 м |
| | Отделочный материал |
| | Рабочий стол |
| | Светильник |
| | Свет Ф |
| | Стол 1350 мм |
| | Стул тип 1 |
| | Стул тип 2 |
| | Стул тип 3 |
| | Табурет |
| | Щит с датчиком |
| | Куртка |
| | Одежда |
| | Видео |
| | Проектор и экран |
| | Напольное покрытие |
| | ПК |
| | LED экран |
| | Принтер А4 |
| | Принтер А3 |
| | Диванчик |
| | Видеокамера |
| | Рабочий стол |
| | 3x720 В (вешалка одежды ИИ) |
| | 380 В 32 А (вешалка одежды ИИ) |
| | Зона ресепшн |
| | Кантри |
| | Витрина с Super Retail 500 мм/мм |
| | Витрина с Super Retail 500 мм/мм |
| | Кабельные каналы |
| | Торцевые входы |
| | Канализация |
| | Демонстрационное оборудование |

Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплексу оценочной документации.

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, Н).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, Н) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Описание модуля А: Работа модуля

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл: основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно

перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля H: Прозрачный бульон (консому)

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консому) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)

- Масса консоме минимум 250 г
порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект: (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

**СПИСОК ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

| "Поварское дело" № 34 | | | | |
|--|---------|---|------------------------------------|------------|
| Дата отправки списка продуктов организаторам | | За две недели до экзамена | | |
| Имя участника: | | ФИО | | |
| Электронной почта: | | Ввести адрес электронной почты сдающего | | |
| Телефон: | | Ввести телефон сдающего | | |
| Ингредиенты | ЕДИНИЦА | МАКС. | Потребность для выполнения задания | Примечание |
| | | | | |
| МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ | | | | |
| Брынза | г | 300 | | |
| Йогурт натуральный | г | 500 | | |
| Кефир 1,5% | мл | 1500 | | |
| Кокосовое молоко | мл | 1000 | | |
| Молоко 3,2 % | мл | 1500 | | |
| Сгущённое молоко | г | 400 | | |
| Сливки 25% | г | 1000 | | |
| Сливки для взбивания 35% | г | 1500 | | |
| Сливочное масло | г | 1000 | | |
| Сметана 20% | г | 500 | | |
| Сыр Гауда | г | 300 | | |
| Сыр Горгонзола | г | 150 | | |
| Сыр Грюйер | г | 150 | | |
| Сыр Маскарпоне | г | 500 | | |
| Сыр Пармезан | г | 300 | | |
| Сыр Творожный | г | 500 | | |
| Творог 5% | г | 600 | | |
| Яйца перепелиные | шт | 20 | | |
| Яйцо куриное С1 | шт | 30 | | |
| ОВОЩИ СВЕЖИЕ | | | | |

| | | | | |
|-----------------------|---|------|--|--|
| Баклажан фиолетовый | г | 600 | | |
| Батат | г | 600 | | |
| Брокколи | г | 1000 | | |
| Грибы вешенки | г | 300 | | |
| Грибы шампиньоны | г | 600 | | |
| Дайкон | г | 1000 | | |
| Имбирь | г | 600 | | |
| Капуста белокочанная | г | 400 | | |
| Картофель крахмальный | г | 1000 | | |
| Лук красный | г | 400 | | |
| Лук порей | г | 600 | | |
| Лук репчатый | г | 600 | | |
| Морковь | г | 1000 | | |
| Огурец | г | 600 | | |
| Перец чили | г | 50 | | |
| Савойская капуста | г | 600 | | |
| Свекла красная | г | 1000 | | |
| Сельдерей (корень) | г | 1000 | | |
| Сельдерей стебель | г | 600 | | |
| Томаты | г | 1000 | | |
| Томаты Черри | г | 600 | | |
| Тыква Баттернат | г | 1000 | | |
| Цветная капуста | г | 1000 | | |
| Цуккини зелёный | г | 1000 | | |
| Чеснок | г | 300 | | |
| СВЕЖИЕ ТРАВЫ | | | | |
| Бasilik(зелёный) | г | 50 | | |
| Кинза | г | 50 | | |
| Лимонная трава | г | 20 | | |
| Лук зелёный | г | 50 | | |
| Мята | г | 50 | | |
| Петрушка листовая | г | 100 | | |
| Розмарин | г | 50 | | |
| Ростки микрозелени | г | 20 | | |
| Тимьян | г | 20 | | |
| Укроп | г | 100 | | |
| Шнитт лук | г | 50 | | |
| Эстрагон | г | 50 | | |
| ФРУКТЫ | | | | |
| Апельсин | г | 400 | | |
| Грейпфрут | г | 400 | | |
| Груша конференция | г | 500 | | |

| | | | | |
|--|---|-----|--|--|
| Лайм | г | 400 | | |
| Лимон | г | 400 | | |
| Яблоки зеленые Грени Смитт | г | 400 | | |
| Яблоки красные (сладкие) | г | 400 | | |
| ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ | | | | |
| Брокколи | г | 400 | | |
| Брусника | г | 400 | | |
| Вишня | г | 400 | | |
| Горошек зеленый | г | 400 | | |
| Ежевика | г | 400 | | |
| Клубника | г | 400 | | |
| Клюква | г | 400 | | |
| Малина | г | 400 | | |
| Облепиха | г | 400 | | |
| Смородина красная | г | 500 | | |
| Смородина черная | г | 500 | | |
| Тесто для Спринг Роллов | г | 500 | | |
| Тесто катаифи | г | 500 | | |
| Тесто слоёное бездрожжевое | г | 400 | | |
| Тесто фило | г | 400 | | |
| Цветная капуста | г | 400 | | |
| Черника | г | 400 | | |
| Шпинат | г | 600 | | |
| СУХИЕ ПРОДУКТЫ | | | | |
| Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см) | г | 30 | | |
| Водоросли Комбу (DASHI KOMBU) | г | 100 | | |
| Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов | г | 50 | | |
| Грибы сушеные Белые | г | 50 | | |
| Грибы сушеные Шиитакэ | г | 50 | | |
| Желатин гранулированный | г | 50 | | |
| Желатин листовой | г | 50 | | |
| Кофе молотый | г | 50 | | |
| Морская водоросль Нори | г | 50 | | |
| Пектин NH | г | 50 | | |
| Стружка кокосовая | г | 100 | | |
| Тапиока в шариках | г | 50 | | |
| Хандаши(Даси/Даши) | г | 20 | | |
| Чай зеленый МАТЧА | г | 50 | | |
| КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ | | | | |
| Каперсы (соцветия маринованные) | г | 100 | | |
| Горошек зеленый консервированный | г | 100 | | |

| | | | | |
|--|---|-----|--|--|
| Кукуруза консервированная | г | 100 | | |
| Нут консервированный | г | 100 | | |
| Огурцы соленые | г | 300 | | |
| Оливки зеленые (без косточки) | г | 300 | | |
| Оливки чёрные (без косточки) | г | 300 | | |
| Пикули маринованные | г | 300 | | |
| Томатная паста | г | 500 | | |
| Томаты в собственном соку (без кожицы) | г | 400 | | |
| Томаты протертые | г | 400 | | |
| Фасоль консервированная белая | г | 500 | | |
| ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ | | | | |
| Белый рис (длиннозерный) | г | 100 | | |
| Булгур | г | 100 | | |
| Киноа | г | 100 | | |
| Крупа гречневая | г | 100 | | |
| Кус кус | г | 100 | | |
| Перловая крупа | г | 100 | | |
| Полента | г | 100 | | |
| Рис Арборио | г | 100 | | |
| Фунчоза | г | 100 | | |
| Чечевица | г | 100 | | |
| ШОКОЛАД | | | | |
| Какао масло | г | 200 | | |
| Какао Порошок | г | 100 | | |
| Шоколад белый 27% | г | 300 | | |
| Шоколад молочный 35% | г | 300 | | |
| Шоколад тёмный 55% | г | 300 | | |
| СУХОФРУКТЫ | | | | |
| Изюм (черный, без косточки) | г | 200 | | |
| Курага | г | 200 | | |
| Чернослив | г | 200 | | |
| ОРЕХИ И СЕМЕНА | | | | |
| Грецкий орех (очищенный) | г | 100 | | |
| Кунжут белый | г | 50 | | |
| Мак | г | 50 | | |
| Миндаль орех (очищенный) | г | 100 | | |
| Орех кедровый (очищенный) | г | 100 | | |
| Орех фундук (очищенный) | г | 100 | | |
| Подсолнечник семена (очищенные) | г | 100 | | |
| Тыквенные семена (очищенные) | г | 100 | | |
| Фисташки орехи (очищенные) | г | 100 | | |

| | | | | |
|---|---|------|--|--|
| УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО | | | | |
| Бальзамический уксус | г | 200 | | |
| Масло кунжутное | г | 500 | | |
| Масло оливковое | г | 1000 | | |
| Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) | г | 1500 | | |
| Соус Ворчестерский | г | 200 | | |
| Уксус 9% | г | 200 | | |
| Уксус винный белый | г | 200 | | |
| Уксус винный красный | г | 200 | | |
| Уксус яблочный | г | 200 | | |
| Устричный Соус | г | 100 | | |
| ДРОЖЖИ | | | | |
| Дрожжи сухие | г | 20 | | |
| Пекарский порошок | г | 30 | | |
| УГЛЕВОДЫ | | | | |
| Глюкоза (сироп) | г | 300 | | |
| Изомальт | г | 200 | | |
| Мёд цветочный | г | 300 | | |
| Сахар | г | 1000 | | |
| Сахарная пудра | г | 500 | | |
| МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА | | | | |
| Багет | г | 400 | | |
| Крахмал картофельный | г | 100 | | |
| Крахмал кукурузный | г | 100 | | |
| Мука Sen Soy панировочная Премиум | г | 500 | | |
| Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola" | г | 400 | | |
| Мука миндальная | г | 800 | | |
| Мука пшеничная (сорт высший) | г | 1000 | | |
| Рисовая мука | г | 400 | | |
| Сухари панировочные | г | 400 | | |
| Хлеб Бородинский (ненарезанный) | г | 400 | | |
| Хлеб Пшеничный (ненарезанный) | г | 400 | | |
| АЛКОГОЛЬ | | | | |
| Бейлиз | г | 200 | | |
| Вино белое сухое Совиньон Блан | г | 600 | | |
| Вино красное Каберне | г | 600 | | |
| Виски | г | 200 | | |
| Водка | г | 200 | | |
| Коньяк | г | 200 | | |
| Куантро | г | 600 | | |

Приложение 6. Программа воспитания

**Балейский филиал
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Читинский педагогический колледж»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.01.09. Повар. Кондитер

Методист по воспитательной работе:
Рахманина Н.И.

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|----------------------|---|-----------|
| РАЗДЕЛ 1. | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ..... | 3 |
| РАЗДЕЛ 2. | ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ..... | 10 |
| РАЗДЕЛ 3. | ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ..... | 12 |
| РАЗДЕЛ 4. | КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ..... | 18 |

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

| Название | Содержание |
|------------------------------------|--|
| Наименование программы | Рабочая программа воспитания БалеЙского филиала ГАПОУ «Читинский педагогический колледж» |
| Основания для разработки программы | <p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Конституция Российской Федерации; 2. Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; 3. Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); 4. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; 5. <i>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар. Кондитер» утверждён Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. № 1569.</i> 6. <i>Профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.</i> 7. <i>Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н.</i> |
| Цель программы | Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике |
| Сроки реализации программы | <i>3 года 10 месяцев</i> |
| Исполнители программы | <i>Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей</i> |

Данная примерная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-

методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Личностные результаты и общие компетенции формируемые в ходе реализации образовательной программы

| Личностные результаты | Общие компетенции |
|--|--|
| <p>ЛР 1. Российская гражданская 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).</p> | <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> |
| <p>ЛР 2. Гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические демократические ценности.</p> | <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> |
| <p>ЛР 3. Готовность к служению Отечеству, его защите.</p> | <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> |
| <p>ЛР 4. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.</p> | <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>ЛР 5. Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.</p> | <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> |
| <p>ЛР 6. 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.</p> | <p>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.</p> |
| <p>ЛР 7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.</p> | <p>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.</p> |
| <p>ЛР 8. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.</p> | <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> |
| <p>ЛР 9. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> | <p>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 05. Осуществлять устную и</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>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> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> |
| <p>ЛР 10. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.</p> | <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> |
| <p>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.</p> | <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> |
| <p>ЛР 12. Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.</p> | <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> |
| <p>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.</p> | <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> |
| <p>ЛР 14. Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.</p> | <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> |

| | |
|--|--|
| ЛР 15. Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни. | ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
|--|--|

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы¹**

| Индекс | Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины | Код личностных результатов реализации программы воспитания |
|---------------|--|---|
| ОУД. 00 | <i>Общеобразовательный цикл</i> | |
| ОУД. 00 | Общие дисциплины | |
| ОУД. 01 | Русский язык | ЛР 1, ЛР 9 |
| ОУД. 02 | Литература | ЛР 1, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 |
| ОУД. 03 | Иностранный язык | ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9 |
| ОУД. 04 | Математика | ЛР 9, ЛР 10 |
| ОУД. 05 | История | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9 |
| ОУД. 06 | Физическая культура | ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11 |
| ОУД. 07 | ОБЖ | ЛР 9, ЛР 11, ЛР 12 |
| ОУД. 08 | Астрономия | ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14 |
| ОУД. 00 | По выбору из обязательных предметных областей | |
| ОУД. 09 | Информатика | ЛР 9 |
| ОУД. 10 | Физика | ЛР 9 |
| ОУД. 11 | Химия | ЛР 9 |
| ОУД. 12 | Обществознание (включая экономику и право) | ЛР 2, ЛР 9, ЛР 15 |
| ОУД. 13 | Биология | ЛР 9 |
| ОУД. 14 | География | ЛР 1, ЛР 9 |
| ОУД. 15 | Родной язык | ЛР 1, ЛР 9 |
| ОУД. 16 | Родная литература | ЛР 1, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 |
| ОП. 00 | Общепрофессиональный цикл | |

¹ Таблицу образовательная организация заполняет самостоятельно в соответствии с учебным планом.

| | | |
|------------|--|--------------------------|
| ОП. 01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве. | ЛР 9, ЛР 13 |
| ОП. 02 | Основы товароведения продовольственных товаров. | ЛР 13 |
| ОП. 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места. | ЛР 5, ЛР 12 |
| ОП. 04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности. | ЛР 9, ЛР 13 |
| ОП. 05 | Основы калькуляции и учет. | ЛР 9, ЛР 13 |
| ОП. 06 | Охрана труда. | ЛР 12, ЛР 13 |
| ОП. 07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности. | ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 9 |
| ОП. 08 | Безопасность жизнедеятельности. | ЛР 9, ЛР 11, ЛР 12 |
| ОП. 09 | Физическая культура. | ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11 |
| ОП. 10 | Рисование и дизайн. | ЛР 10 |
| ОП. 11 | Эффективность трудоустройства. | ЛР 7 |
| ОП. 12 | Русский язык и культура речи. | ЛР 1, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10 |
| П. 00 | <i>Профессиональный цикл</i> | |
| ПМ. 00 | Профессиональные модули | |
| ПМ. 01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | |
| МДК. 01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. | ЛР 9, ЛР 13 |
| МДК. 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. | ЛР 9, ЛР 13 |
| ПМ. 02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | |
| МДК. 02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | ЛР 9, ЛР 13 |
| МДК. 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | ЛР 9, ЛР 13 |
| ПМ. 03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | |
| МДК. 03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | ЛР 9, ЛР 13 |
| МДК. 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | ЛР 9, ЛР 13 |
| ПМ. 04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | |
| МДК. 04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | ЛР 9, ЛР 13 |
| МДК. 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | ЛР 9, ЛР 13 |
| ПМ. 05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | |
| МДК. 05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации | ЛР 9, ЛР 13 |

| | | |
|-----------|---|--------------------|
| | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | ЛР 9, ЛР 13 |

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Воспитательная деятельность в Балейском филиале ГАПОУ «Читинский педагогический колледж» основывается на следующих нормативных документах:

- Национальный проект “Образование”;
- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273;
- Указ Президента Российской Федерации “О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года” № 204 от 7 мая 2018 г.;
- Основы государственной молодежной политики до 2025 года от 29 ноября 2014 г. № 2403 – р;
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года утверждено распоряжением Правительства российской Федерации от 29 мая 2019 года;
- Концепция гражданско-патриотического воспитания студентов;
- Концепция воспитательной работы со студентами;
- Программа развития колледжа на 2020 -2024 гг.;
- Рабочие программы воспитания и календарные планы воспитательной работы
- Программа воспитания и социализации;
- Локальные акты по воспитательной работе;
- Программы, проекты и планы воспитательной деятельности.

К основным локальным актам, регламентирующим воспитательную деятельность в колледже, относятся:

1. Положение о разработке, утверждении и реализации основных профессиональных образовательных программ;
2. [Положение об организации внеучебной деятельности;](#)
3. [Положение о стипендиальном обеспечении;](#)
4. [Положение о студенческом общежитии;](#)
5. [Положение о социально-педагогическом сопровождении обучающихся, требующих усиленного педагогического внимания;](#)
6. [Положение о классном руководителе;](#)
7. [Положение о методическом объединении классных руководителей;](#)
8. [Положение о студенческом самоуправлении;](#)
9. [Положение о совете студенческого общежития;](#)
10. [Положение о совете по профилактике правонарушений;](#)
11. [Положение о дежурстве по колледжу;](#)
12. [Положение о дресс-коде;](#)
13. [Положение о музее;](#)
14. [Положение об организации спортивно-массовой и физкультурно-оздоровительной деятельности;](#)
15. [Положение о мерах социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей...](#)

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания ОО должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

| Должность | Краткая характеристика деятельности |
|-------------------------------------|--|
| Методист по воспитательной работе | Организует текущее и перспективное планирование воспитательной деятельности образовательной организации. Осуществляет общее руководство деятельностью классных руководителей, социального педагога, педагогов дополнительного образования, педагога-психолога, руководителя физического воспитания и другого персонала, выполняющего функции, связанные с реализацией направлений воспитательной деятельности. |
| Социальный педагог | Организует социально-педагогическую поддержку обучающихся в процессе образования, в трудной жизненной ситуации. Реализует культурно-просветительские программы и мероприятия по формированию у обучающихся социальной компетентности и позитивного социального опыта. |
| Руководитель физического воспитания | Управление персоналом, задействованным в физкультурно-спортивной работе в образовательных организациях, организация деятельности спортивно-оздоровительного движения в колледже. |
| Педагог дополнительного образования | Создает условия для развития обучающихся, мотивирует их к активному освоению ресурсов и развивающих возможностей воспитательной среды, участвует в организации и проведении досуговых мероприятий. |
| Педагог-библиотекарь | Проводит конкурсы, викторины, литературные вечера занятия по формированию сознательного и ответственного информационного поведения обучающихся, мероприятия по обеспечению |

| | |
|-----------------------------|---|
| | информационной безопасности обучающихся в образовательной организации. |
| Классные руководители групп | <p>Использует средства формирования и развития организационной культуры группы, организывает совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий. Обеспечивает поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов.</p> <p>Создает педагогические условия для включения студентов в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей).</p> <p>Взаимодействует с родителями (законными представителями).</p> <p>Контролирует ход и качество образовательного и воспитательного процесса в группе.</p> <p>Информирует социальное окружение об успехах и достижениях студентов в различных видах деятельности</p> |
| Воспитатели общежития | <p>Организуют деятельность обучающихся в целях их духовно-нравственного, интеллектуального и физического развития осуществляют поддержку обучающихся в адаптации к новым жизненным ситуациям, жизнедеятельности в общежитии. мероприятия, экскурсии.</p> <p>Оказывает педагогическую поддержку обучающимся. Взаимодействует с родителями обучающихся, оказывает консультативную помощь родителям.</p> |

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Балейский филиал Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Читинский педагогический колледж» располагает следующей материально-технической базой:

1. Учебный корпус, общей площадью 3008 кв.м., для проведения теоретических занятий, практических и самостоятельных работ.

2. Для реализации среднего общего образования учтены требования ФГОС СОО в части создания условий для осуществления учебного процесса по учебным дисциплинам в соответствующих кабинетах.

| № п/п | Учебная дисциплина | Наименование кабинета |
|-------|-------------------------------|---|
| 1 | Иностранный язык (английский) | Кабинет иностранного языка |
| 2 | Русский язык | Кабинет русского языка и литературы с методикой преподавания |
| 3 | Литература | |
| 4 | История | Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин |
| 5 | Обществознание | |
| 6 | Математика | Кабинет физики, астрономии, математики с методикой преподавания |
| 7 | Информатика | Кабинет информатики |
| 8 | Естествознание | Кабинет естествознания с методикой преподавания |
| 9 | География | Кабинет географии |
| 10 | ОБЖ | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 11 | Астрономия | Кабинет физики, астрономии, математики с методикой преподавания |
| 12 | Физическая культура | Спортивный зал |

3. В соответствии с примерным перечнем кабинетов, мастерских по ФГОС СПО в учебном корпусе функционирует 17 учебных кабинетов, большинство из которых являются многофункциональными. В наличии спортивный зал, тренажёрный зал, хореографический зал, актовый зал, читальный зал.

4. Для отработки практических умений и навыков в обстановке, имитирующих профессиональную деятельность созданы 2 мастерские по профессии «Повар. Кондитер» и профессиональной подготовке «Швея».

5. В колледже для студентов созданы благоприятные условия для занятий физической культурой и спортом.

| | |
|--|---|
| Спортивный зал, общей площадью 147,5 кв.м., тренажёрный зал. | Для проведения занятий по физической культуре Во внеучебное время в спортивном зале работают секции по волейболу, баскетболу, настольному теннису, минифутболу. Имеется все необходимое спортивное оборудование и инвентарь для выполнения учебной программы и дополнительной спортивной подготовки студентов. |
| Используется открытый стадион широкого профиля (на основе Договора о сетевом взаимодействии и сотрудничестве). | Для проведения практических занятий по отработке практических навыков по учебной дисциплине «Физическая культура» |

6. Имеется актовый зал площадью 189,2 кв.м. для проведения внеклассных мероприятий, хореографический зал площадью 70,9 кв.м. для занятий ритмикой и хореографией, где будущие учителя начальных классов, воспитатели дошкольных учреждений, педагоги

дополнительного образования кроме основной специальности получают дополнительное образование в области искусства танца и ритмики.

7. Обеспеченность учебных кабинетов колледжа техническими средствами обучения.

| | |
|--------------------------|--|
| Компьютеры и ноутбуки | 90 (из них, в образовательном процессе задействовано 42) |
| Интерактивные доски | 4 |
| Принтеры и МФУ | 12 |
| Планшеты | 4 |
| Робототехнические наборы | 5 |

8. Колледж подключен к сети Internet, имеет электронный адрес: Baley_pk@mail.ru.

9. В колледже созданы условия для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа студентов в здание учебного корпуса (при входе в колледж имеются пандусы, поручни, широкие дверные проемы); созданы условия для дистанционного обучения.

10. Имеется заключение о соответствии объекта (учебный корпус) защиты обязательным требованиям пожарной безопасности № 1 от 01.11.2017 г.

11. Инфраструктура социальной сферы Колледжа представлена общежитием 1491 кв.м. на 100 мест.

12. Питание студентов и сотрудников организовано в столовой Бaleyского филиала.

В целом, имеющаяся в колледже материально-техническая база соответствует требованиям ФГОС СПО и позволяет осуществлять качественную подготовку будущих специалистов для системы дошкольного, начального общего, основного общего, дополнительного образования.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение реализации Программы предполагает освещение на официальном сайте колледжа информации о реализуемой воспитательной работе и деятельности органов студенческого самоуправления, организацию сайтов, поддерживающих общественно-значимую и творческую деятельность студентов; развитие сети информационных стендов, выставок; проведение информационных встреч, конференций, анонсов, значимых мероприятий и акций воспитательной направленности, продвижение в социальных сетях.

| | |
|---|---|
| Информация о деятельности учреждения | https://minobr.75.ru/ , http://chpkol.ru/ |
| Информирование о возможностях участия студентов в социально значимой деятельности, преподавателей – в воспитательной деятельности и их достижениях; | раздел «Главное» http://chpkol.ru/ |

| | |
|---|--|
| анонс мероприятий | |
| Организация студенческих СМИ | газета «Диапазон» |
| <p>Информационное обеспечение воспитательной работы в колледже, информирование о результатах деятельности внеурочных объединений</p> <p>- размещение на официальном сайте локальных актов по организации воспитательной деятельности, структуру органов управления воспитательной работой, рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы на учебный год;</p> <p>- информирование обучающихся о запланированных и прошедших мероприятиях и событиях в колледже</p> <p>- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности).</p> | <p>– раздел «Студенческая жизнь»» http://chpkol.ru/</p> <p>– социальная сеть вКонтакте, официальная группа Бaleyского филиала ГАПОУ «Читинский педагогический колледж» https://vk.com/club200469061;</p> <p>– социальная сеть Одноклассники, официальная группа Бaleyского филиала ГАПОУ «Читинский педагогический колледж» https://ok.ru/baleyskype;</p> <p>– социальная сеть Инстаграм, официальная группа Бaleyского филиала ГАПОУ «Читинский педагогический колледж»: https://www.instagram.com/invites/contact/?i=13zgoymnpedk&utm_content=km94qrp.</p> <p>– Профсоюз ЧПК https://vk.com/profsoiuzchpk</p> |

ПРИНЯТО

Решением педагогического совета

Протокол от 31 августа 2022 г.

ОБЩИЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
профессии 43.01.09. Повар. Кондитер
на период __2022 – 2023__ г.

Балей, 2022

Цель: создание оптимальных условий для развития и самореализации социально мобильной, профессионально компетентной и культурной личности будущего педагога.

Задачи:

1. Руководство лабораторией воспитания по теме «Формирование социальной активности будущих специалистов в процессе клубной деятельности педагогического колледжа».
2. Воспитание потребности у студентов в саморазвитии и самообразовании во всех сферах жизнедеятельности (в науке, образовании, культуре, спорте).
3. Формирование ценностных ориентаций у студентов в социальной и профессиональной деятельности.
4. Использование инновационных технологий в области воспитания и дополнительного образования, направленных на повышение профессиональной компетентности будущих специалистов.
5. Реализация единой системы студенческого самоуправления, творческих коллективов и совета классных руководителей.
6. Социально-педагогическая поддержка социальных инициатив и достижений обучающихся.
7. Осуществление профилактики правонарушений, алкоголизма, наркомании, пропаганда здорового образа жизни.
8. Осуществление профилактики суицидальных настроений в молодежной среде.
9. Осуществление профилактики экстремистских настроений в молодежной среде.
10. Пропаганда антитеррористической деятельности.
11. Осуществление индивидуально-профилактической воспитательной деятельности со студентами группы риска.
12. Развитие системы клубной деятельности, как средства организации свободного времени студентов.
13. Совершенствование механизмов студенческого самоуправления и развития общественных инициатив.
14. Защита конституционных и социальных прав и гарантий студентов.
15. Формирование у студентов благоприятных межличностных отношений, толерантности.
16. Формирование у студентов навыков самообразования.

Направления воспитательной деятельности:

- гражданско-патриотическое;
- профессионально-ориентирующее;
- спортивное и здоровьеориентирующее;
- экологическое;
- культурно-творческое;
- духовно-нравственное.

* В случае обучения по дистанционной форме формат заявленных мероприятий будет пересмотрен и представлен на платформе в дистанционном формате.

Участие студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс».

| Дата | Содержание и формы деятельности | Участники | Место проведения | Ответственные | Коды ЛР | Наименование модуля ² |
|-----------------|---|-------------|----------------------------|---|---------------|---|
| СЕНТЯБРЬ | | | | | | |
| 1 | День знаний³ Тематические часы общения в группах «Профессиональные знания – ключ к будущему успеху» Праздничный выпуск газеты «Диапазон». | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 7 ЛР 13 | «Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями» ⁴ |
| 2 | День окончания Второй мировой войны | 1 – 4 курсы | Чаты учебных групп | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 1 ЛР 3 | «Гражданско-патриотическое воспитание» |
| 6 | День солидарности в борьбе с | 1 – 4 курсы | Учебные | Рахманина Н.И. (методист по | ЛР 6 | «Антитеррористическо |

² Столбец «Наименование модулей» заполняется на усмотрение образовательной организацией. Каждая организация вправе разработать свой блок модулей и включить в программу воспитания.

³ В примерном календарном плане указаны государственные праздники Российской Федерации. В него также должны быть включены ключевые даты, которые значимы на уровне субъекта Российской Федерации, а также для отраслей, под нужды которых осуществляется подготовка кадров в образовательной организации.

⁴ Далее указываются формы и содержание работы с обучающимися в соответствии с Планом воспитательной работы образовательной организации, предложениями заместителя директора, курирующего учебный процесс, заместителя директора по учебно-производственной работе, иными педагогическими работниками, представителями студенчества, предприятий-работодателей, родительской общественности и др.

| | | | | | | |
|----|--|------------------------|----------------------------|---|-------------------------------|--|
| | терроризмом (классный час «Терроризм – угроза XXI века»). | | аудитории колледжа | воспитательной работе) Классные руководители | | е воспитание» |
| 9 | День здоровья (выход на природу). | 1 – 4 курсы | Плотинка | Юсова В.И. (заведующая филиалом) Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) | ЛР 10 ЛР 11 | «Кураторство и поддержка» |
| 13 | Мероприятия профессионально-ориентирующего направления: | | | | | |
| | Экскурсия в мастерскую колледжа, приветственное слово старшекурсников, знакомство с альбомом памятных мероприятий. | 18 группа 48 группа | Учебные аудитории колледжа | Титова С.В. (классный руководитель 18 группы – участники экскурсии). Городова О.В. и 48 группа – проводят экскурсию. | ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 13 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» |
| | Медиа-час «ТОП-10: лучшие повара России». | 28 группа | | Боброва Л.В. (классный руководитель 28 группы). | | |
| | Викторина «Кулинария – вид искусства». | 38 группа | | Коренева Л.И. (классный руководитель 28 группы). | | |
| 21 | День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год) | 1 курс | Учебные аудитории колледжа | Нестерова М.Г. (преподаватель истории). | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 | «Учебное занятие» |
| 23 | Весёлое студенческое многоборье (творческий смотр-конкурс для студентов групп нового набора). | 1 курс | Актовый зал | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители Субботина А. (председатель Студенческого самоуправления колледжа). | ЛР 7 ЛР 10 | «Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление» |
| 27 | Выпуск стендовой студенческой газеты «Диапазон» к Дню воспитателя. | 411 группа | Рекреация, 2 этаж | Эмрих Т.М. | ЛР 17 | «Ключевые дела ПОО» |
| 27 | Тематический час общения | 1 – 4 курсы | Учебные | Титова С.В., Боброва Л.В., | ЛР 11 | «Пропаганда ЗОЖ» |

| | | | | | | |
|-------------------------|---|-----------------------------|--|--|-----------------------|--|
| | «Молодёжь России против наркотиков!». Конкурс буклетов. | | аудитории колледжа | Коренева Л.И., Городова О.В. | ЛР 12 | |
| 30 | Выпуск стендовой студенческой газеты «Диапазон» по итогам сентября. | Пресс центр | Рекреация, 2 этаж | Рахманина Н.И. | ЛР 4 | «Ключевые дела ПОО» |
| В течение месяца | Воспитательные беседы профессионально-ориентирующего характера во время учебных занятий. | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Преподаватели учебных дисциплин | ЛР 13 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие» |
| | Ведение журнала индивидуальной работы с учебной группой, оформление папок воспитательной работы классных руководителей. | 1 – 4 курсы | | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 | «Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» |
| ОКТАБРЬ | | | | | | |
| 3 | День пожилых людей Акция «Мои года – моё богатство» (концерт + чаепитие в доме престарелых). | Волонтерский отряд «Феникс» | Дом престарелых | Руководитель волонтерского отряда. | ЛР 2 | «Волонтерская деятельность» |
| 4 | Посвящение в студенты | 1 курс | Квест по городу Территория колледжа | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Субботина А. (председатель Студенческого самоуправления колледжа). | ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13 | «Ключевые дела ПОО» |
| 5 | День Учителя | 1 – 4 курсы | Актовый зал колледжа | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классный руководитель, 313 группа | ЛР 10 | «Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» |
| 11 | Тестирование по выявлению мотивов выбора профессии. | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Титова С.В., Боброва Л.В., Коренева Л.И., Городова О.В. | ЛР 13 | «Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор» |
| 18 | Праздничный калейдоскоп, | 18 группа | | Титова С.В. | ЛР 7 | «Студенческое |

| | | | | | | |
|-------------------------|--|-------------------------------------|----------------------------|---|-------------------------------|---|
| | посвящённый Дню повара (20 октября). <i>*Каждая группа готовит по 2 номера о своей профессии длительностью по 3 мин. каждый. *Общий сценарий и связки между номерами – классные руководители по договорённости.</i> | 28 группа 38 группа 48 группа | Актовый зал | Боброва Л.В. Коренева Л.И. Городова О.В. | ЛР 8 ЛР 13 | самоуправление» «Кураторство и поддержка» |
| 25 | Мероприятия профессионально ориентирующего направления: | | | | | |
| | Киносеанс (просмотр фильма / роликов, посвященных профессии «Повар. Кондитер»). | 18 группа 28 группа | Учебные аудитории колледжа | Титова С.В. Боброва Л.В. | ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 13 | «Профессиональный выбор» |
| | Интерактивный классный час «Коллективный портрет современного повара» (форма выполнения – коллаж на формате листа ватмана). | 38 группа 48 группа | | Коренева Л.И. Городова О.В. | | |
| 31 | День памяти жертв политических репрессий (к 30 октября) | 2 курс | Учебные аудитории колледжа | Нестерова М.Г. (преподаватель истории) | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 | «Учебное занятие» «Гражданско-патриотическое воспитание» |
| 26 – 29 | Дни профориентации для учащихся школ города Балея и Балейского района (on-line). | - | Кабинет информатики | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе). Редрова Т.В. (руководитель лаборатории ИКТ). | ЛР 13 | «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями» |
| 31 | Выпуск стендовой газеты «Диапазон» по итогам октября. | 412 группа | Рекреация, 2 этаж | Осипова Н.В. | ЛР 4 | «Ключевые дела ПОО» |
| В течение месяца | Воспитательные беседы профессионально-ориентирующего характера во время учебных занятий. | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Преподаватели учебных дисциплин | ЛР 13 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» |
| | Ведение журнала | 1 – 4 курсы | | Рахманина Н.И. (методист по | ЛР 5 | «Кураторство и |

| | | | | | | |
|---------------|---|---------------------|----------------------------|--|-------------------------------|---|
| | индивидуальной работы с учебной группой, оформление папок воспитательной работы классных руководителей. | | | воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 7 ЛР 8 | поддержка» «Взаимодействие с родителями» |
| НОЯБРЬ | | | | | | |
| 1 | Рабочий классный час. | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Классные руководители. | ЛР 4 ЛР 8 | «Ключевые дела ПОО» |
| 4 | День народного единства (конкурс информационных листовок). | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 | «Гражданско-патриотическое воспитание» |
| 8 | Мероприятия профессионально-ориентирующего характера: | | | | | |
| | Встреча с представителями предприятий общепита / просмотр интервью со знаменитыми поварами. | 18 группа | Учебные аудитории колледжа | Титова С.В. | ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 13 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» |
| | | 28 группа | | Боброва Л.В. | | |
| | Выставка книг по специальности. | 38 группа | | Коренева Л.И. | | |
| | | 48 группа | | Городова О.В. | | |
| 15 | Международный день толерантности (Информ-дайджест). | 413 | Актовый зал | Лапина С.Н. | ЛР 6 | «Ключевые дела ПОО» |
| 22 | Встреча с сотрудниками МО МВД «Балейский» по профилактике правонарушений. | 1 курс 18 группа | Актовый зал | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Беспалова Н.Ю. (старший инспектор ПДН). | ЛР 2 | «Кураторство и поддержка» |
| | Тематический классный час по профилактике правонарушений. | 2 – 4 курсы | Учебные кабинеты колледжа | Классные руководители 28, 38, 48 учебных групп | | |
| 26 | День матери (конкурс открыток). | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Субботина А. (председатель Студенческого самоуправления колледжа). | ЛР 15 | «Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» |
| 29 | Классный час в учебных группах | 1 – 4 курсы | Учебные | Рахманина Н.И. (методист по | ЛР 11 | «Кураторство и |

| | | | | | | |
|-------------------------|---|----------------|----------------------------|---|----------------------|---|
| | по профилактике алкоголизма и табакокурения. | | аудитории колледжа | воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 12 | поддержка» |
| 30 | Выпуск стендовой газеты «Диапазон» по итогам ноября. | 1 – 4 курсы | Рекреация, 2 этаж | Городова О.В. 48 группа | ЛР 4 | «Ключевые дела ПОО» |
| В течение месяца | Воспитательные беседы профессионально-ориентирующего характера во время учебных занятий. | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Преподаватели учебных дисциплин | ЛР 13 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» |
| | Ведение журнала индивидуальной работы с учебной группой, оформление папок воспитательной работы классных руководителей. | 1 – 4 курсы | | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 | «Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» |
| ДЕКАБРЬ | | | | | | |
| 1 | Всемирный день борьбы со СПИДом (информационная акция). | 1 – 4 курс | Актовый зал | Волонтерский отряд «Феникс» Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Субботина А. (председатель Студенческого самоуправления колледжа). | ЛР 11 ЛР 12 | «Пропаганда ЗОЖ» «Студенческое самоуправление» |
| 5 | День добровольца (волонтера) (выпуск стендовой студенческой газеты «Диапазон»). | 1 – 4 курсы | Рекреация, 2 этаж | Волонтерский отряд «Феникс». | ЛР 2 | «Волонтерская деятельность» |
| 6 | День Героев Отечества (9 декабря) (информ-дайджест). | 1 – 4 курсы | Актовый зал | Рахманина Н.И. 213 группа | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 | «Ключевые дела ПОО» |
| 12 | День Конституции Российской Федерации | 1 – 2 курсы | Учебные аудитории колледжа | Нестерова М.Г. | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 | «Учебное занятие» «Гражданско-патриотическое воспитание» |
| 13 | Мероприятие профессионально- | 18, 28, 38, 48 | Актовый зал | Титова С.В., Боброва Л.В., | ЛР 5 | «Профессиональный |

| | | | | | | |
|-------------------------|---|-------------|----------------------------|---|-----------------------|---|
| | ориентирующего характера. Чаепитие с представлением собственных кондитерских изделий. | группы | | Коренева Л.И., Городова О.В. | ЛР 7 ЛР 9 ЛР 13 | выбор» «Кураторство и поддержка» |
| 15 – 17 | «Новогодний калейдоскоп» – конкурс новогодних коллажей. | 1 – 4 курсы | Холл колледжа | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) | ЛР 8 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| 16 | Предновогоднее праздничное мероприятие (по возможности с дискотекой). | 1 – 4 курсы | Актный зал | Субботина А. (председатель Студенческого самоуправления колледжа). | ЛР 10 | «Студенческое самоуправление» |
| 19 - 23 | Конкурс «Самый новогодний кабинет» | 1 – 4 курсы | Учебные кабинеты | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Субботина А. (председатель Студенческого самоуправления колледжа). Классные руководители | ЛР 2 ЛР 17 | «Организация предметно-эстетической среды» «Студенческое самоуправление» |
| 20 | Новогодний выпуск стендовой газеты «Диапазон». | 1 – 4 курсы | Рекреация, 2 этаж | Лапина С.Н. 413 группа | ЛР 4 | «Ключевые дела ПОО» |
| 20 | Рабочий классный час. | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР 4 ЛР 8 | «Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» |
| В течение месяца | Воспитательные беседы профессионально-ориентирующего характера во время учебных занятий. | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Преподаватели учебных дисциплин | ЛР 13 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» |
| | Ведение журнала индивидуальной работы с учебной группой, оформление папок воспитательной работы классных руководителей. | 1 – 4 курсы | | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 | «Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» |

ЯНВАРЬ

| | | | | | | |
|-------------------------|---|-------------|----------------------------|--|----------------------|---|
| 10 | Рабочий классный час (мотивация на учебную деятельность). | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Классные руководители. | ЛР 4 ЛР 8 | «Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» |
| 17 | Мероприятия профессионально-ориентирующего характера: Тестирование по теме «Хороший ли я кулинар?» | 18 группа | Учебные аудитории колледжа | Титова С.В. | ЛР 5 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» |
| | | 28 группа | | Боброва Л.В. | ЛР 7 | |
| | | 38 группа | | Коренева Л.И. | ЛР 9 | |
| | | 48 группа | | Городова О.В. | ЛР 13 | |
| 24 | «Татьянин день» (праздник студентов) (Информ-дайджест). | 1 – 4 курсы | Актовый зал | Коренева Л.И. 38 группа | ЛР 8 ЛР 10 | «Ключевые дела ПОО» |
| 25 | Студенческий капустник. | 1 – 4 курсы | Актовый зал | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Субботина А. (председатель Студенческого самоуправления колледжа). | ЛР 11 ЛР 17 | «Организация предметно-эстетической среды» «Студенческое самоуправление» |
| 27 | Студенческий капустник. | 1 – 4 курсы | Актовый зал | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Цвиркун А. (председатель Студенческого самоуправления колледжа). | ЛР 8 ЛР 10 | «Организация предметно-эстетической среды» «Студенческое самоуправление» |
| 27 | День снятия блокады Ленинграда | 1 – 2 курсы | Учебные аудитории колледжа | Нестерова М.Г. | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 | «Учебное занятие» «Гражданско-патриотическое воспитание» |
| 28 | Выпуск стендовой газеты «Диапазон» по итогам января. | 1 – 4 курсы | Рекреация, 2 этаж | Филиппова О.Н. 311 группа | ЛР 4 | «Ключевые дела ПОО» |
| В течение месяца | Воспитательные беседы профессионально-ориентирующего характера во время учебных занятий. | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Преподаватели учебных дисциплин | ЛР 13 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» |

| | | | | | | |
|----------------|--|-------------|---------------------------------|--|----------------------|---|
| | Ведение журнала индивидуальной работы с учебной группой, оформление папок воспитательной работы классных руководителей. Смотр папок воспитательной работы классных руководителей и проверка журналов индивидуальной работы со студентами и родителями. | 1 – 4 курсы | | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 | «Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» |
| ФЕВРАЛЬ | | | | | | |
| 2 | День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) | 1 – 2 курсы | Учебные аудитории колледжа | Нестерова М.Г. | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 | «Учебное занятие» «Гражданско-патриотическое воспитание» |
| 7 | Информ-дайджест «Яркие краски жизни!» (профилактика суицидальных настроений в молодёжной среде). | 1 – 4 курсы | Актный зал | Филинова Е.А. 113 группа | ЛР 11 | «Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» |
| 8 | День русской науки (информ-дайджест). | 1 – 4 курсы | Актный зал | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Субботина А. (председатель Студенческого самоуправления колледжа). | ЛР 4 ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» |
| 14 | День Святого Валентина (почта, оформление стендов внизу, музыкальное оформление перемен, конкурсы). | 1 – 4 курсы | Холл Актный зал Рекреации | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Субботина А. (председатель Студенческого самоуправления колледжа). | ЛР 13 ЛР 15 | «Организация предметно-эстетической среды» «Студенческое самоуправление» |
| 14 | Мероприятия профессионально-ориентирующего характера: | | | | | |
| | Медиа-час «Особенности | 18 группа | Учебные | Титова С.В. | ЛР 5 | «Профессиональный |

| | | | | | | |
|---------------------------------|--|-------------------------------------|--|--|--------------------------------|---|
| | национальной кухни». | 28 группа 38 группа 48 группа | аудитории колледжа | Боброва Л.В. Коренева Л.И. Городова О.В. | ЛР 7 ЛР 9 ЛР 13 | выбор» «Кураторство и поддержка» |
| 20 | Начало Русской масленицы Блинная ярмарка | 1 – 4 курсы | Холл | Городова О.В., Коренева Л.И. 38, 48 группы | ЛР 1 ЛР 5 ЛР 13 ЛР 14 | «Гражданско- патриотическое воспитание» «Организация предметно- эстетической среды» «Профессиональный выбор» |
| | Традиционные русские игры и конкурсы на Масленицу (шутки, прибаутки, стихи, песенки). | | | Титова С.В. 18 группа | | |
| 21 | Широкая масленица (Информ- дайджест). | 1 – 4 курсы | Актовый зал | Боброва Л.В. 28 группа | ЛР 5 ЛР 13 ЛР 14 | «Организация предметно- эстетической среды» «Профессиональный выбор» |
| | Блинная ярмарка | | Столовая во время обеденного перерыва | Городова О.В., Коренева Л.И. 38, 48 группы | | |
| 22 | День защитников Отечества (23 февраля). | 1 – 4 курсы | Актовый зал | Осипова Н.В. 412 группа Серёгин И.В. | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 | «Гражданско- патриотическое воспитание» «Организация предметно- эстетической среды» «Ключевые дела ПОО» |
| 27 | Выпуск стендовой газеты «Диапазон» по итогам февраля. Фотоотчёт с мероприятий посвящённых Масленице и Дню защитника Отечества. | 1 – 4 курсы | Рекреация, 2 этаж | Яркова Е.Г. 312 группа | ЛР 4 | «Ключевые дела ПОО» |
| В течение месяца | Воспитательные беседы профессионально- ориентирующего характера во | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Преподаватели учебных дисциплин | ЛР 13 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и |

| | | | | | | |
|----------------|---|-------------|-------------------------------|---|----------------------|---|
| | время учебных занятий. | | | | | поддержка» |
| | Ведение журнала индивидуальной работы с учебной группой, оформление папок воспитательной работы классных руководителей. | 1 – 4 курсы | | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 | «Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» |
| МАРТ | | | | | | |
| 6 | Праздничный выпуск газеты «Диапазон» к Международному женскому дню. | 1 – 4 курсы | Рекреация, 2 этаж | Рахманина Н.И. 213 группа | ЛР 10 | «Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-эстетической среды» |
| 7 | Международный женский день (8 марта). | 1 – 4 курсы | Актовый зал | Яркова Е.Г. 312 группа | ЛР 10 | «Организация предметно-эстетической среды» «Ключевые дела ПОО» |
| 14 | Мероприятия профессионально-ориентирующего характера: | | | | | |
| | Викторина на тему «Правильное питание». | 18 группа | Учебные аудитории колледжа | Боброва Л.В. | ЛР 5 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» |
| | | 28 группа | | Коренева Л.И. | ЛР 7 | |
| | | 38 группа | | Городова О.В. | ЛР 9 | |
| | | 48 группа | | | ЛР 13 | |
| 17 | День воссоединения Крыма с Россией (18 марта). | 1 – 2 курс | Учебные аудитории колледжа | Нестерова М.Г. | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 | «Учебное занятие» «Гражданско-патриотическое воспитание» |
| 20 – 24 | Студенческая спартакиада | 1 – 4 курсы | Спортивный зал, холл колледжа | Серёгин И.В. | ЛР 11 ЛР 12 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» «Пропаганда ЗОЖ» |
| 28 | Тематический классный час патриотической направленности. | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 | «Гражданско-патриотическое воспитание» |

| | | | | | | |
|-------------------------|---|---------------|----------------------------|---|-----------------------|---|
| | | | | | | «Организация предметно-эстетической среды» «Ключевые дела ПОО» |
| 30 | Выпуск стендовой газеты «Диапазон» по итогам марта. | 1 – 4 курсы | Рекреация, 2 этаж | Классный руководитель 313 группа | ЛР 4 | «Ключевые дела ПОО» |
| В течение месяца | Воспитательные беседы профессионально-ориентирующего характера во время учебных занятий. | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Преподаватели учебных дисциплин | ЛР 13 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» |
| | Ведение журнала индивидуальной работы с учебной группой, оформление папок воспитательной работы классных руководителей. | 1 – 4 курсы | | | | |
| АПРЕЛЬ | | | | | | |
| 3 | Оскар-шоу «Наши любимые комедии». | 1 – 3 курсы | Актный зал | Классный руководитель, 113 группа | ЛР 10 | «Организация предметно-эстетической среды» «Кураторство и поддержка» |
| 4 | Мероприятия профессионально-ориентирующего характера: | | | | | |
| | Профессиональная проба по приготовлению витаминных напитков и чаёв. | 18 группа | Учебные аудитории колледжа | Титова С.В. | ЛР 5 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» |
| | | 28 группа | | Боброва Л.В. | ЛР 7 | |
| | | 38 группа | | Коренева Л.И. | ЛР 9 | |
| 48 группа | | Городова О.В. | | ЛР 13 | | |
| 11 | День космонавтики (тематический классный час в группах, просмотр роликов от Роскосмоса). | 1 – 3 курсы | Учебные аудитории колледжа | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 4 ЛР 7 ЛР 10 | «Ключевые дела ПОО» |
| 18 | Информ-дайджест «День Земли». | 1 – 3 курсы | Актный зал | Классный руководитель 111 группа | ЛР 4 ЛР 7 | «Ключевые дела ПОО» |

| | | | | | | |
|-------------------------|---|-------------|---|---|-----------------------|--|
| | | | | | ЛР 10 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| 28 | Фестиваль патриотической песни. | 1 – 3 курсы | Актный зал | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Субботина А. (председатель Студенческого самоуправления колледжа). Классные руководители | ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13 | «Профессиональный выбор» |
| 29 | Выпуск стендовой газеты «Диапазон» по итогам апреля. | 1 – 4 курсы | Рекреация, 2 этаж | Титова С.В. 18 группа | ЛР 4 | «Ключевые дела ПОО» |
| В течение месяца | Воспитательные беседы профессионально-ориентирующего характера во время учебных занятий. | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Преподаватели учебных дисциплин | ЛР 13 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» |
| | Ведение журнала индивидуальной работы с учебной группой, оформление папок воспитательной работы классных руководителей. | 1 – 4 курсы | | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 | «Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» |
| МАЙ | | | | | | |
| 1 | Праздник весны и труда (митинги солидарности). | 3 – 4 курсы | Городская площадь | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 1 ЛР 2 | «Гражданско-патриотическое воспитание» |
| 2 | Рабочий классный час. | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР 4 ЛР 8 | «Ключевые дела ПОО» |
| 9 | Цикл городских патриотических и спортивных мероприятий к Дню Победы. | 1 – 4 курсы | Городской стадион Городской парк Кинотеатр Дом | Юсова В.И. (заведующая филиалом) Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители Серёгин И.В. | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 | «Гражданско-патриотическое воспитание» |

| | | | | | | |
|-----------|---|------------------------|----------------------------|---|-------------------------------|---|
| | | | культуры | | | |
| 10 | День Победы (информ-дайджест к 9 мая). | 1 – 4 курсы | Актовый зал | Классный руководитель 112 группа | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 8 | «Гражданско-патриотическое воспитание» «Ключевые дела ПОО» |
| 16 | Мероприятие профессионально-ориентирующего характера. Медиа-час «Профессия и призвание: достоинства и возможности профессии повар». | 18, 28, 38, 48 группа. | Учебные аудитории колледжа | Титова С.В., Боброва Л.В., Коренева Л.И., Городова О.В. | ЛР 5 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 13 | «Профессиональный выбор» «Кураторство и поддержка» |
| 19 | Последний звонок. | 4 курс | Актовый зал | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе). Юсова В.А. (заведующая филиалом). Классный руководители 411, 412, 413, 48, 616 групп. Методист по заочному обучению. Субботина А. (председатель Студенческого самоуправления колледжа). | ЛР 10 ЛР 13 | «Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор» |
| 23 | День славянской письменности и культуры (тематический час общения). | 1 – 3 курсы | Учебные аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР 1 | «Организация предметно-эстетической среды» «Кураторство и поддержка» |
| 26 | Выпуск стендовой газеты «Диапазон» по итогам мая. | 1 – 4 курсы | Рекреация, 2 этаж | Классный руководитель 111 группа | ЛР 4 | «Ключевые дела ПОО» |
| 30 | Рабочий классный час. | 1 – 3 курсы | Учебные аудитории колледжа | Классные руководители | ЛР 4 ЛР 8 | «Ключевые дела ПОО» |
| В течение | Воспитательные беседы профессионально- | 1 – 4 курсы | Учебные аудитории | Преподаватели учебных дисциплин | ЛР 13 | «Профессиональный выбор» |

| | | | | | | |
|----------------|---|-------------|--------------------|--|----------------------|--|
| месяца | ориентирующего характера во время учебных занятий. | | колледжа | | | «Кураторство и поддержка» |
| | Ведение журнала индивидуальной работы с учебной группой, оформление папок воспитательной работы классных руководителей. | 1 – 4 курсы | | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) Классные руководители | ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 | «Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» |
| ИЮНЬ | | | | | | |
| 6 | Пушкинский день России (беседа). | 1 курс | Читальный зал | Библиотекарь колледжа | ЛР 9 ЛР 10 | «Учебное занятие» |
| 9 | Выпуск стендовой студенческой газеты «Диапазон» по теме «Моя Россия». | 1 – 4 курсы | Рекреация, 2 этаж | Классный руководитель 112 группа | ЛР 1 ЛР 5 | «Гражданско-патриотическое воспитание» |
| 12 | День России | 1 – 2 курсы | Городской парк | Специалисты ДК «Горняк» | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 | «Гражданско-патриотическое воспитание» |
| 26 | Вручение дипломов | 4 курс | Актный зал | Рахманина Н.И. (методист по воспитательной работе) | ЛР 13 | «Профессиональный выбор» |
| 27 | День молодежи | 1 – 2 курс | Городской парк | Специалисты ДК «Горняк» | ЛР 10 | «Организация предметно-эстетической среды» |
| АВГУСТ | | | | | | |
| 30 – 31 | Заселение в общежитие. Инструктивная беседа. | 1 – 4 курсы | Общежитие колледжа | Казакова Т.И. (воспитатель общежития) Ефимкина А.И. (комендант общежития) | ЛР 13 | «Ключевые дела ПОО» |