Министерство образования и науки Республики Алтай

Автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Алтай

Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий

Утверждаю:

Директор АПОУ РА «ТОТ»

_____Н.С.Лукьянова

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ)

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

форма обучения: очная

на базе основного общего образования

с. Усть-Кокса

Лист согласования

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер

Рассмотрено на заседании
педагогического совета АПОУ РА «ТОТ», протокол № 3 от 23.05.2025 г.

Утверждено приказом директора АПОУ РА «ТОТ» Н.С.Лукьянова
№ 58 от 23.05.2025 г.

Согласовано:
ООО «Профессионал»
Директор С.С. Чернышова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Определение

1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы по профессии

1.3. Общая характеристика ППКРС

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимые для освоения ППКРС

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ППКРС

3.1. Общие компетенции выпускника

3.2. Профессиональные компетенции выпускника

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС

4.1. Календарный учебный график

4.2. Учебный план

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов

4.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

5. Ресурсное обеспечение ППКРС

6. Механизм оценки качества образовательной программы

1. Общие положения

1.1. Определение

Программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих) (далее ППКРС), реализуемая АПОУ РА «ТОТ» (далее техникум) по профессии, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (далее – ФГОС), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. г. № 1569 (с изменениями 2024 г.), а также с учетом примерной ППКРС.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии, и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, календарный учебный график, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы по специальности

Нормативную правовую базу разработки ППКРС составляют:

–Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

–Федеральный Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (далее – ФГОС), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. г. № 1569 (с изменениями от 03.07.2024 г., приказ № 464 от),);

Лицензия на право ведения образовательной деятельности в сфере среднего профессионального образования от 02 декабря 2013 года серия 04Л01 № 0000077 Министерством образования и науки Республики Алтай, бессрочно;

- Устав АПОУ РА «ТОТ» (приказ МОН и МП РА от 04.10.2013 №-1323);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

–Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся».

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

1.3. Общая характеристика ППКРС

Цель ППКРС

Целью ППКРС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** является формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, а также развитие у обучающихся личностных качеств.

Срок освоения ППКРС

Нормативные сроки освоения ППКРС базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО
на базе среднего общего образования	Повар - кондитер	1 год 10 месяцев
на базе основного общего образования		2 года 10 месяцев

Трудоемкость ППКРС

Таблица 2

Распределение трудоемкости освоения учебных циклов и разделов ППКРС по профессии

	Учебные циклы и разделы	Трудоемкость
ОП	Общеобразовательная подготовка (среднее общее образование)	1476
ПП	Профессиональная подготовка	2916
в том числе:		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	626
ПЦ	Профессиональный цикл	2290
в том числе:		
УП	Учебная практика	576
ПП	Производственная практика	396
ГИА	Государственная итоговая аттестация	36
Общая трудоемкость ППССЗ		4428

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимые для освоения ППКРС

При поступлении по профессии абитуриент должен иметь документ государственного образца об образовании (аттестат о среднем общем образовании, аттестат об основном общем образовании).

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника: 33 Сервис, оказание услуг населению.

2.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
ВД. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
ВД. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
ВД. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Пм. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
ВД. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
ВД. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и пм. 05. подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ППССЗ

3.1. Общие компетенции

Код ОК	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
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 и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач

		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуника-	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государ-

	цию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	ственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
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	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 объяснять 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 общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

3.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименовании компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
ВД. 01. Приготовление и подготовка к реали-	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудо-	**Навыки**:
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического

зации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	вание, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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 чистоты; 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 **Знания:** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки 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 экспресс. оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки**:
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		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; 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;
		Знания:
		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
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		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, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; 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, упа-

		кованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		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; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфаб-

		рикатов 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
		Знания:
		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 приготовления 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
ВД. 02 Приготовление, оформление и подго-	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудо-	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологическо-

товка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	вание, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	го оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		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
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки 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
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		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 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
		Знания:
		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 приготовления 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 подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; 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
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки**:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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: пассировать 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; 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 ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; 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; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		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 приготовления 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	**Навыки**:
		приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения:
		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: пассировать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, 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 соблюдени-

		ем требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; 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 и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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: 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: 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; 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
		Знания:
		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; 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
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горя-	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодейст-

	чих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	вии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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 ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать), 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 безопасности пищевых продуктов; 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

		Знания:
		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 охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; 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
	ПК 2.7. Осуществлять	**Навыки:**

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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: 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 рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, 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;

		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
		Знания:
		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 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 приготовления 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; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребите-

		лями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	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	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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 цели-

		ком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, 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 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, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:
		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 приготовления 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 разнообразного ассортимента; 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
ВД.03 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	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		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, кулинарных изделий, закусок; 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
		Знания:
		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 приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения:
		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: 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; пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать вкусовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок; 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
		Знания:
		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 приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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 приготовления салатов; 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
		Знания:
		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, кули-

		нарных 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 приготовления 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 правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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 инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовления 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; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		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 приготовления 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; 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
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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; 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 санитарно-гигиенические требования при приготовления 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
		Знания:
		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; 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 приготовления 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
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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 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 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, запечную 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 приготовления 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 безопас-

		ности пищевых продуктов; 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; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		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 приготовления 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, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; 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 04. 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	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		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 техно-

		логического 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, кулинарных изделий, закусок; 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
		Знания:
		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 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвен-

		таря 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; 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 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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 кулинар-

		ных 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; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; 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; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов

		Знания:
		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; 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
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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, сливках; 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, упа-

		ковкой 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
		Знания:
		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; 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 хгорячих 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
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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 способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; 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; 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 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; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		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; 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 ин-

		струментов; 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
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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; 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; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		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 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 05. 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	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		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; 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
		Знания:
		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 подготовки 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 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки:**
		приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		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: 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 безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		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
	ПК 5.3. Осуществлять из-	**Навыки:**

	готовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		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 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; 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; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		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
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического 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
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; 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
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		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
		Умения:
		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 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
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; 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. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС

4.1. Календарный учебный график (приложение 1)

4.2. Учебный план (приложение 2)

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик (приложение 3)

4.4. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы (приложение 4).

5. Ресурсное обеспечение ППКРС

Техникум располагает на праве оперативной собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, включая проведение демонстрационного экзамена;

специальные помещения представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы;

все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами;

помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет;

техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства;

библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий;

образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), видам практики, видам государственной итоговой аттестации;

Реализация программы обеспечивается в соответствии с требованиями п.4.4. ФГОС СПО педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет); квалификация которых должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии); педагогические работники должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме, не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации.

6. Механизм оценки качества образовательной программы

Качество реализации образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы в техникуме при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы в рамках ежегодного самообследования могут привлекаться работодатели.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться, в том числе в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями.

Приложение №1

ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	А	К	К																	У	У	У	У			А		К	К	К	К	К	К	К	К	К
II											У	У	У	П	П	П	А	К	К																				П	У	У	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III														У	П	П	А	К	К										А	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	36	16 1/2	19 1/2	1	1/2	1/2	4		4					11	52	25	1
II	30	10 1/2	19 1/2	2	1/2	1 1/2	5	3	2	4	3	1		11	52		1
III	24 1/2	13 1/2	11	1 1/2	1/2	1	7	1	6	7	2	5	1	2	43		1
Всего	**90 1/2**	**40 1/2**	**50**	**4 1/2**	**1 1/2**	**3**	**16**	**4**	**12**	**11**	**5**	**6**	**1**	**24**	147		

Приложение №2

ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и науки Российской Федерации

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Алтай
"Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар/ Кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 2г 10м **год начала подготовки по УГ**

профиль получаемого профессионального образования универсальный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление блюд национальной кухни Горного Алтая

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации: Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы | Другие | Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная | Самост.(Ср. нагр.) | Консультации | Обязательная: Всего | Лекции, уроки | Пр. занятия | в т.ч.: Пр. зан. в эл. форме | Пром. межут. аттестация | Индивид. проект (входит в Сам.) | Распределение по курсам и семестрам: Курс 1 — Семестр 1 (16 1/2 нед): Максим. | Самост. | Обязательная: Всего | Лекции, уроки | Пр. занятия | в т.ч.: Пр. зан. в эл. форме | Пром. межут. аттестация | Индивид. проект | Семестр 2 (19 1/2 (4) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная: Всего | Лекции, уроки | Пр. занятия | в т.ч.: Пр. зан. в эл. форме | Пром. межут. аттестация | Индивид. проект | Курс 2 — Семестр 3 (10 1/2 (6) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная: Всего | Лекции, уроки | Пр. занятия | в т.ч.: Пр. зан. в эл. форме | Пром. межут. аттестация | Индивид. проект | Семестр 4 (19 1/2 (3) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная: Всего | Лекции, уроки | Пр. занятия | в т.ч.: Пр. зан. в эл. форме | Пром. межут. аттестация | Индивид. проект | Курс 3 — Семестр 5 (13 1/2 (3) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная: Всего | Лекции, уроки | Пр. занятия | в т.ч.: Пр. зан. в эл. форме | Пром. межут. аттестация | Индивид. проект | Семестр 6 (11 (11) нед): Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная: Всего | Лекции, уроки | Пр. занятия | в т.ч.: Пр. зан. в эл. форме | Пром. межут. аттестация | Индивид. проект | ЦК | Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть | Вар. часть |
|---|---|---

Приложение №3

ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Русский язык
Литература
Родной язык
Родная литература
Иностранный язык
Математика
История
Обществознание
Право
Экономика
География
Физическая культура
ОБЗР
Физика
Информатика
Химия
Биология
Астрономия
Экология
Основы финансовой грамотности
Основы микробиологии
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы производственной деятельности
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии
Основы бизнеса и предпринимательства
Основы прикладного творчества
Выполнение расчета через ККМ
Социальная адаптация
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
ПМ 06. Технология приготовления блюд национальной кухни Горного Алтая

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД 1 Русский язык

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1.Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями от 12.08.2022 г.);

2.Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2023 г. № 371.

3. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

4. Приказа Минпросвещения России от 09.10.2024 N 704 "О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования".

Организация-составитель: Автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Алтай «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Составитель: Огнёва Л.В

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**8**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**14**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**15**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Русский язык» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании развитии ОК 04, ОК 05, ОК 09,ЛР 5.

Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Цель общеобразовательной учебной дисциплины

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)[1]**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г) **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-

[1]Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022)

	- признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В областиэстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **общение:** - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических

	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте.

Освоениедисциплиныобеспечиваетдостижениеобучающимисяследующихличностныхрезультатовреализациипрограммывоспитания:

ЛР№	**Расшифровка**
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины в т.ч.	**72**
1. Основное содержание	
теоретическое обучение	42
практические занятия и контрольные работы	16
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**2**
теоретическое обучение	1
практические занятия	1
индивидуальный проект*(да/нет*)	**да**
Промежуточная аттестация: консультации и экзамен	**12**

2.2 Тематический план и содержание учебной общеобразовательной дисциплины «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем часов**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	2	3	
Раздел 1. Повторение и обобщение		**10**	
Тема 1.1.	Повторение и обобщение изученного в 5 - 9 классах. Контрольная работа	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 1.2.	Язык как знаковая система. Основные функции языка. Лингвистика как наука	2	ЛР 15.
Тема 1.3.	Взаимосвязь языка и культуры .Русский язык - государственный язык Российской Федерации. Внутренние и внешние функции русского языка	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 1.4.	Формы существования русского национального языка	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 1.5.	Язык как система. Единицы и уровни языка, их связи и отношения. Практическое занятие.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Раздел 2.Лингвистика		**10**	
Тема 2.1.	Культура речи как раздел лингвистики. Языковая норма, ее основные признаки и функции. Виды языковых норм	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 2.2.	Качества хорошей речи: коммуникативная целесообразность, уместность, точность. Практическое занятие	2	ОК 04, ОК 09
Тема 2.3.	Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики. Изобразительно-выразительные	2	ОК 04, ОК 05,

	средства фонетики (повторение, обобщение).		ОК 09.
Тема 2.4.	Орфоэпические (произносительные и акцентологические) нормы	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
	Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Изобразительно-выразительные средства лексики. Контрольная работа	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Раздел 3. Лексика		**12**	
Тема 3.1	Основные лексические нормы современного русского литературного языка.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 3.2	Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм). Практическое занятие.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 3.3	Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная; особенности использования. Практическая работа	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 3.4	Нейтральная, высокая, сниженная лексика. Эмоционально-оценочная окраска слова. Уместность использования эмоционально-оценочной лексики.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 3.5.	Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 3.6.	Контрольная работа"Лексикология и фразеология. Лексические нормы". Обучающее сочинение-рассуждение.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Раздел 4.Морфология, орфография		**26**	
Тема 4.1	Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Основные понятия морфемики и словообразования (повторение, обобщение).	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 4.2	Морфология как раздел лингвистики (повторение, обощение).	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 4.3	Морфологические нормы современного русского литературного языка. Основные нормы употребления имен существительных, имен прилагательных, имен числительных .Практическое занятие	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 4.4	Основные нормы употребления местоимений, глаголов.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.

Тема 4.5	Контрольная работа "Морфология. Морфологические нормы". Изложение с творческим заданием	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 4.6	Орфография как раздел лингвистики (повторение, обобщение).	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 4.7	Правописание гласных и согласных в корне. Практическое занятие	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 4.8.	Правила правописания слов с разделительных ъ и ь. Правописание приставок. Буквы ы - и после приставок	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 4.9.	Правописание суффиксов. Правописание н и нн в именах существительных, в именах прилагательных, глаголах, причастиях, наречиях. Практическое занятие	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 4.10	Правописание слов с не и ни (в отрицательных и неопределенных местоимениях, наречиях при двойном отрицании, в восклицательных предложениях с придаточными уступительными). Практическое занятие.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 4.11	Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов. Практическое занятие.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 4.12	Слитное, дефисное и раздельное написание слов	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 4.13	Контрольная работа по теме "Орфография. Основные правила орфографии"	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Раздел 5. Прикладной модуль. Особенности профессиональной коммуникации.		**2**	
Тема **5.1.** Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет. Практическая работа№6. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	2	ЛР 15, ОК 04, ОК 05, ОК 09. ПК 1.7.
	Промежуточная аттестация. Консультации, Экзамен	12	

Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Русский язык и литература», оснащённый оборудованием: магнитная доска, интерактивная панель, компьютер, принтер; посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, стеллаж для книг, шкаф, портреты писателей, папки с раздаточным дидактическим материалом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Гольцова Н.Г., Шамшин И.В. Русский язык. 10-11 кл. – М., 2019
2. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и культура речи. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М., 2015.
3. Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: дидактические материалы: учеб.пособ. для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М., 2015.
4. Герасименко Н.А., Канафьева А.В., Леденева В.В. и др. Русский язык: учебник. – 4-е изд., испр. – М., 2006.
5. Горшков А.И. Русская словесность. От слова к словесности. 10-11 классы. Учебник для общеобразоват. Учрежд. – М., 2005.
6. Дейкина А.Д., Пахнова Т.М. Русский язык. 10-11 кл. – М., 2005.
7. Пахнова Т.М. Готовимся к экзаменам по русскому языку. – М., 2001.

3.2.2. Электронные ресурсы:

1. **Грамматика русского языка** – ресурс, содержащий электронную версию Академической грамматики русского языка, составленной Академией наук СССР (Институт русского языка) - http://rusgram.narod.ru
2. **Грамота.ру** - справочно-информационный интернет-портал «Русский язык» - http://www.gramota.ru
3. **Русский язык: говорим и пишем правильно** - ресурс о культуре письменной и устной речи - http://www.gramma.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р1,Тема 1.1-1.5 Р 2, Темы 2.1-2.4 Р 3, Темы 3.1.-3.6 Р 4, Темы 4.1.-4.13 Р 5, Темы 5.1	Устный опрос. Тестирование. Проекты. Практические работы.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1,Тема 1.1-1.5 Р 2, Темы 2.1-2.4 Р 3, Темы 3.1.-3.6 Р 4, Темы 4.1.-4.13 Р 5, Темы 5.1	Практические работы. Контрольные работы. Диктанты. Сочинения/Изложения/Эссе. Индивидуальные проекты. Фронтальный опрос.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р1,Тема 1.1-1.5 Р 2, Темы 2.1-2.4 Р 3, Темы 3.1.-3.6 Р 4, Темы 4.1.-4.13 Р 5, Темы 5.1	Сочинения/Изложения/Эссе. Конспекты. Рефераты. Сообщения. Практические работы.

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД 2 Литература

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями от 12.08.2022 г.);

2. Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещенияРоссийскойФедерацииот «18» мая 2023 г. № 371.

3. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

4. Приказа Минпросвещения России от 09.10.2024 N 704 "О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования".

Организация-составитель: Автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Алтай «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Составитель: Огнёва Л.В

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**13**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**23**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**24**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Литература»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Литература» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,ОК 9, ЛР 3.

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**[1]
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); - понимать и осмыслить использование терминологического аппарата современного литературоведения, а также элементов

[1] *Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО* от 12.08.2022г. № 732*для базового, углубленного уровня*

	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	искусствоведения, театроведения, киноведения в процессе анализа и интерпретации произведений художественной литературы и литературной критики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и	- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с разными

	коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль:	- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; - осознавать художественную картины жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - владеть умениями учебной проектно-исследовательской деятельности историко- и теоретико-литературного характера, в том

	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	числе создания медиапроектов; различными приемами цитирования и редактирования текстов; - владеть комплексным филологическим анализом художественного текста и осмысление функциональной роли теоретико-литературных понятий, в том числе: авангард; литературный манифест; беллетристика, массовая литература, сетевая литература; поэтика, интертекст, гипертекст
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями:	- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

	г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике; -понимать и осмыслить использование терминологического аппарата современного литературоведения, а также элементов искусствоведения, театроведения, киноведения в процессе анализа и

		интерпретации произведений художественной литературы и литературной критики;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственныхценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимисямежпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - сформировать представления о стилях художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, течениях, об

	- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	индивидуальном авторском стиле; - сформировать представления об основных направлениях литературной критики, современных подходах к анализу художественного текста в литературоведении; уметь создавать собственные литературно-критические произведения в жанре рецензии, аннотации, эссе

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

ЛР№	**Расшифровка**
3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплиныв т. ч.:	**108**
1.Основное содержание	
теоретическое обучение	72
практические занятия	36
2.Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**2**
теоретическое обучение	1
практические занятия	1
Индивидуальный проект*(да/нет*)	**да**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	**2**

2.2. Тематический план учебной дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Обобщающее повторение		**5**	
Тема 1.1 Обобщающее повторение	От древнерусской литературы до литературы XVIII в. "Слово о полку Игореве". Стихотворения М.В. Ломоносова, Г.Р. Державина. Комедия Д.И. Фонвизина "Недоросль". Стихотворения и баллады В.А. Жуковского; комедия А.С. Грибоедова "Горе от ума"	2	ОК01- ОК 06
Тема 1.2 Обобщающее повторение	Произведения А.С. Пушкина. Стихотворения, романы "Евгений Онегин" и "Капитанская дочка"	1	ОК01- ОК 06
Тема 1.3 Обобщающее повторение	Обобщающее повторение: произведения М.Ю. Лермонтова. Стихотворения. Роман "Герой нашего времени"	1	ОК01- ОК 06 *ЛР 3.*
Тема 1.4 Обобщающее повторение	Обобщающее повторение: произведения Н.В. Гоголя. Комедия "Ревизор". Поэма "Мертвые души"	1	ОК01- ОК 06
Раздел 2.Введение в курс литературы второй половины XIX в.		**46**	

Тема 2.1 А.Н. Островский	Основные этапы жизни и творчества А.Н. Островского. Тематика и проблематика пьесы "Гроза". Особенности сюжета и своеобразие конфликта. Город Калинов и его обитатели. Образ Катерины.	2	
	Смысл названия и символика пьесы. Драма "Гроза" в русской критике. Развитие речи. Подготовка к домашнему сочинению по пьесе А.Н. Островского "Гроза"	2	
Тема 2.2 И.А Гончаров	Основные этапы жизни и творчества И.А. Гончарова. История создания романа "Обломов". Особенности композиции	2	ОК01- ОК 06
	Образ главного героя. Обломов и Штольц. Женские образы в романе "Обломов" и их роль в развитии сюжета. Социально-философский смысл романа "Обломов". Русская критика о романе. Понятие "обломовщина"	2	ОК01- ОК 06
Тема 2.3 И.С. Тургенев.	Основные этапы жизни и творчества И.С. Тургенева. Творческая история создания романа "Отцы и дети". Сюжет и проблематика романа "Отцы и дети". Образ нигилиста в романе "Отцы и дети", конфликт поколений. Женские образы в романе "Отцы и дети"	2	ОК01- ОК 06
	"Вечные темы" в романе "Отцы и дети". Роль эпилога. Авторская позиция и способы ее выражения. Полемика вокруг романа "Отцы и дети": Д.И. Писарев и другие.	2	
Тема 2.4 Ф.И. Тютчев.	Основные этапы жизни и творчества Ф.И. Тютчева. Поэт-философ. Тема родной природы в лирике Ф.И. Тютчева. Любовная лирика Ф.И. Тютчева.	2	ОК01- ОК 06
Тема 2.5 Н.А. Некрасов.	Основные этапы жизни и творчества Н.А. Некрасова. О народных истоках мироощущения поэта. Гражданская поэзия и лирика чувств Н.А. Некрасова.	2	ОК01- ОК 06, ОК 09
	История создания поэмы Н.А. Некрасова "Кому на Руси жить хорошо". Особенности жанра, сюжета и композиции. Фольклорная основа произведения.	2	
Тема 2.6 А.А Фет	Основные этапы жизни и творчества А.А. Фета. Теория "чистого искусства Человек и природа в лирике А.А. Фета. Художественное мастерство А.А. Фета	2	ОК01- ОК 06

Тема 2.7 М.Е. Салтыкова-Щедрин	Основные этапы жизни и творчества М.Е. Салтыкова-Щедрина. Мастер сатиры.	2	ОК01- ОК 06
	"История одного города" как сатирическое произведение. Глава "О корени происхождения глуповцев". Собирательные образы градоначальников и "глуповцев". Главы "Опись градоначальникам", "Органчик", "Подтверждение покаяния" и другие	2	ОК01- ОК 06
	Самостоятельная работа. Чтение произведений М.Е Салтыкова –Щедрина.	2	
Тема 2.8 Ф.М. Достоевский	Основные этапы жизни и творчества Ф.М. Достоевского. История создания романа "Преступление и наказание". Жанровые и композиционные особенности. Основные сюжетные линии романа "Преступление и наказание". Преступление Раскольникова. Идея о праве сильной личности.	2	ОК01- ОК 06
	Раскольников в системе образов. Раскольников и его "двойники". Униженные и оскорбленные в романе "Преступление и наказание". Образ Петербурга. Образ Сонечки Мармеладовой и проблема нравственного идеала в романе "Преступление и наказание". Библейские мотивы и образы в романе "Преступление и наказание". Смысл названия романа "Преступление и наказание". Роль финала	2	ОК01- ОК 06
Тема 2.9 Л.Н. Толстой	Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Толстого. История создания романа-эпопеи "Война и мир". Жанровые особенности произведения. Роман-эпопея "Война и мир". Смысл названия. Историческая основа произведения.	2	ОК01- ОК 06
	Роман-эпопея "Война и мир". Нравственные устои и жизнь дворянства."Мысль семейная" в романе-эпопее "Война и мир": Ростовы и Болконские. Нравственно-философские взгляды Л.Н. Толстого, воплощенные в женских образах романа-эпопеи "Война и мир". Поиски смысла жизни Андрея Болконского. Духовные искания Пьера Безухова.	2	ОК09
	Отечественная война 1812 года в романе-эпопее "Война и мир". Бородинское сражение как идейно-композициионный центр романа-эпопеи "Война и мир". Образы Кутузова и Наполеона в романе-эпопее "Война и мир".	2	ОК01- ОК 06
	Философия истории в романе-эпопее "Война и мир": роль личности и стихийное начало. Психологизм прозы Толстого: "диалектика души". Значение творчества Л.Н. Толстого в	2	

	отечественной и мировой культуре.		
Тема 2.10 Н.С. Лескова.	Основные этапы жизни и творчества Н.С. Лескова. Художественный мир произведений писателя. Изображение этапов духовного пути личности в произведениях Н.С. Лескова. Особенности Лесковской повествовательной манеры сказа.	2	ОК01- ОК 06
Тема 2.11 А.П. Чехов.	Основные этапы жизни и творчества А.П. Чехова. Новаторство прозы писателя. Идейно-художественное своеобразие рассказа "Ионыч". Многообразие философско-психологической проблематики в рассказах А.П. Чехова.	2	ОК01- ОК 06
	А.П. Чехов. Комедия "Вишневый сад". История создания, жанровые особенности комедии. Смысл названия. Проблематика комедии "Вишневый сад". Особенности конфликта и системы образов. Разрушение "дворянского гнезда"	2	ОК01- ОК 06
	Раневская и Гаев как герои уходящего в прошлое усадебного быта. Настоящее и будущее в комедии "Вишневый сад": образы Лопахина, Пети и Ани. Художественное мастерство, новаторство Чехова-драматурга. Значение творческого наследия А.П. Чехова	2	ОК01- ОК 06
Раздел 3. Зарубежная литература.		**4**	
Тема 3.1	Жизнь и творчество писателя (Ч. Диккенса, Г. Флобера и других). История создания, сюжет и композиция произведения.Ч. Диккенс. Роман "Большие надежды". Тематика, проблематика. Система образов.	2	ОК01- ОК 06
Тема 3.2	Страницы жизни поэта (А. Рембо, Ш. Бодлера и других), особенности его лирики.	1	ОК01- ОК 06, ОК 09
Тема 3.3	Жизнь и творчество драматурга (Г. Ибсен и другие) История создания, сюжет и конфликт в произведении.	1	ОК01- ОК 06
Раздел 4. Введение в курс русской литературы XX в		**9**	
Тема 4.1	Основные этапы жизни и творчества А.И. Куприна. Проблематика рассказов писателя.	2	ОК01- ОК 06

А.И. Куприн	Своеобразие сюжета повести А.И. Куприна "Олеся". Художественное мастерство писателя.		
Тема 4.2 Л.Н. Андреев	Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма.	2	ОК01- ОК 06
	Проблематика рассказа Л.Н. Андреева "Большой шлем". Трагическое мироощущение автора.	1	ОК01- ОК 06
Тема 4.3 М. Горький	Основные этапы жизни и творчества М. Горького. Романтический пафос и суровая правда рассказов писателя.	1	ОК01- ОК 06
	Социально-философская драма "На дне". История создания, смысл названия произведения	1	ОК01- ОК 06
	Тематика, проблематика, система образов драмы "На дне". Новаторство Горького-драматурга. Сценическая судьба пьесы "На дне".	2	ОК01- ОК 06
Раздел 5. Серебряный век русской литературы		**38**	
Тема 5.1	Эстетические программы модернистских объединений. Художественный мир поэта (на выбор К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других). Основные темы и мотивы лирики поэта.	2	ОК01- ОК 06
Тема 5.2 И.А. Бунин	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Темы и мотивы рассказов писателя.	2	ОК01- ОК 06
	Тема любви в произведениях И.А. Бунина ("Антоновские яблоки", "Чистый понедельник") Социально-философская проблематика рассказов И.А. Бунина ("Господин из Сан-Франциско")	2	ОК01- ОК 06
Тема 5.3 А.А. Блок	Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии. ("Незнакомка", "На железной дороге", "О, весна, без конца и без краю...", "О, я хочу безумно жить..." и другие)	2	ОК01- ОК 06
	Поэт и революция. Поэма А.А. Блока "Двенадцать". История создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы. Герои поэмы "Двенадцать", сюжет, композиция, многозначность финала. Художественное своеобразие языка поэмы.	2	ОК01- ОК 06

Тема 5.4 В.В. Маяковский	Основные этапы жизни и творчества В.В. Маяковского. Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Своеобразие любовной лирики В.В. Маяковского ("Послушайте!", "Лиличка!", "Письмо Татьяне Яковлевой" и другие)	2	ОК01- ОК 06
Тема 5.5 С.А. Есенина.	Основные этапы жизни и творчества С.А. Есенина. Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений. Тема России и родного дома в лирике С.А. Есенина. Природа и человек в произведениях поэта. Своеобразие любовной лирики С.А. Есенина ("Шаганэ ты моя, Шаганэ..." и другие)	2	ОК01- ОК 06
Тема 5.6 О.Э. Мандельштама.	Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама. Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии ("Бессонница. Гомер. Тугие паруса...", "За гремучую доблесть грядущих веков...")	2	ОК01- ОК 06
	Художественное своеобразие поэзии О.Э. Мандельштама. Символика цвета, ритмико-интонационное многообразие лирики поэта (стихотворения "Ленинград", "Мы живем, под собою не чуя страны..." и другие).	2	ОК01- ОК 06
Тема 5.7 М.И. Цветаева	Страницы жизни и творчества М.И. Цветаевой. Многообразие тематики и проблематики в лирике поэта ("Моим стихам, написанным так рано...", "Кто создан из камня, кто создан из глины..." и другие)	2	ОК01- ОК 06
	Уникальность поэтического голоса М.И. Цветаевой. Искренность лирического монолога-исповеди ("Идешь, на меня похожий...", "Мне нравится, что вы больны не мной...", "Тоска по родине!Давно...", "Книги в красном переплете", "Бабушке", "Красною кистью..." (из цикла "Стихи о Москве") и другие)	2	ОК01- ОК 06
Тема 5.8 А.А. Ахматовой	Основные этапы жизни и творчества А.А. Ахматовой. Многообразие тематики лирики. Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта ("Песня последней встречи", "Сжала руки под темной вуалью...", "Смуглый отрок бродил по аллеям..." и другие).	2	ОК01- ОК 06
	Гражданский пафос лирики А.А. Ахматовой. История создания поэмы А.А. Ахматовой "Реквием". Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме "Реквием". Художественное своеобразие произведения.	2	ОК01- ОК 06
Тема 5.9 Н.А. Островский	Страницы жизни и творчества Н.А. Островского. История создания, идейно-художественное своеобразие романа "Как закалялась сталь". Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа.	2	ОК01- ОК 06
Тема 5.10 М.А. Шолохов.	Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. История создания шолоховского эпоса. Особенности жанра.	2	ОК01- ОК 06
	Роман-эпопея "Тихий Дон". Система образов. Тема семьи. Нравственные ценности казачества. Роман-эпопея "Тихий Дон". Трагедия целого народа и судьба одного человека. Проблема гуманизма в эпопее.	2	ОК01- ОК 06

	Женские судьбы в романе-эпопее "Тихий Дон". Роль пейзажа в произведении. Традиции Л.Н. Толстого в прозе М.А. Шолохова.		
Тема 5.11 М.А. Булгаков.	Основные этапы жизни и творчества М.А. Булгакова. История создания произведения "Мастер и Маргарита". Своеобразие жанра и композиции. Многомерность исторического пространства в романе. Проблема выбора нравственной и гражданской позиции в романе	2	ОК01- ОК 06
Тема 5.12 А.П. Платонова.	Картины жизни и творчества А.П. Платонова. Утопические идеи произведений писателя. Особый тип платоновского героя.	2	ОК01- 06,ОК 09
	Высокий пафос и острая сатира произведений А.П. Платонова (одно произведение по выбору). Например, "В прекрасном и яростном мире", "Котлован", "Возвращение". Самобытность языка и стиля писателя	2	ОК01- 06,ОК 09
Раздел 6. Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе.		**7**	
Тема 6.1 А.Т. Твардовский	Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского. Тематика и проблематика произведений автора. Поэт и время. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны	2	ОК01- ОК 06
Тема 6.2 А.А. Фадеев	Страницы жизни и творчества А.А. Фадеева. История создания романа "Молодая гвардия". Жизненная правда и художественный вымысел.Система образов в романе "Молодая гвардия". Героизм и мужество молодогвардейцев.	2	ОК01- 06,ОК 09
Тема 6.3 В.О. Богомолов	"В августе сорок четвертого". Мужество и героизм защитников Родины.	1	ОК01- ОК 06
Тема 6.4	Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне (стихотворения Ю.В. Друниной, М.В. Исаковского, Ю.Д. Левитанского и других)	1	ОК01- ОК 06
Тема 6.5	Патриотический пафос поэзии о Великой Отечественной войне и ее художественное своеобразие (стихотворения С.С. Орлова, Д.С. Самойлова, К.М. Симонова, Б.А. Слуцкого и других). Тема Великой Отечественной войны в драматургии. Художественное своеобразие и сценическое воплощение.	1	ОК01- ОК 06

	Дифференцированный зачёт	**2**	
	Всего:	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Русский язык и литература», оснащённый оборудованием: магнитная доска, интерактивная панель, компьютер, принтер; посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, стеллаж для книг, шкаф, портреты писателей, папки с раздаточным дидактическим материалом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Агеносов В.В. и др. Русская литература XX в. (ч. 1, 2). 11кл. – М., 2020.
2. Лебедев Ю.В. Русская литература XIX в. (ч. 1, 2). 10 кл. – М., 2020.
3. Архангельский А.Н.Русская литература XIX в. (ч. 1, 2). 10 кл. – М., 2021.
4. Русская литература XX в. (ч. 1, 2). 11 кл. / Под ред. В.П. Журавлева . – М., 2021.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература. Практикум: учеб.пособие. /Под ред. Г.А. Обернихиной. – М., 2007.
2. История русской литературы XIX в., 1800–1830 гг. / Под ред. В.Н. Аношкиной и С.М. Петрова. – М., 2000.
3. История русской литературы XI–XIX вв. / Под ред. В.И. Коровина, Н.И. Якушина. – М., 2001.
4. История русской литературы XIX в. / Под ред. В.Н. Аношкина, Л.Д. Громова. – М., 2001.
5. Кожинов В. Пророк в своем Отечестве. – М., 2002.
6. Литературные манифесты от символизма до наших дней. – М., 2000.
7. Михайлов А. Жизнь В. Маяковского. – М., 2003.
8. Михайлов О. Жизнь Бунина. – М., 2002.
9. Мусатов В.В. История русской литературы первой половины XX в. – М., 2001.
10. Набоков В. Лекции по русской литературе. – М., 2001.

3.2.3. Электронные ресурсы:

1. http://www.feb-web.ru/ - Фундаментальная электронная библиотека "Русская литература и фольклор".
2. http://russian.rulib.net/ - Российская Литературная Сеть. Каталог русскоязычных авторов.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контрольи оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1 - 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.11. Р 3, Темы 3.1- 3.3 Р 4, Темы 4.1- 4.3. Р 5, Темы 5.1- 5.12 Р 6, Темы 6.1 – 6.5	наблюдение за выполнением мотивационных заданий;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1 - 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.11. Р 3, Темы 3.1- 3.3 Р 4, Темы 4.1- 4.3. Р 5, Темы 5.1- 5.12 Р 6, Темы 6.1 – 6.5	анализ и оценка высказываний обучающихся при индивидуальном и групповом опросе в устной форме;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1 - 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.11. Р 3, Темы 3.1- 3.3 Р 4, Темы 4.1- 4.3. Р 5, Темы 5.1- 5.12 Р 6, Темы 6.1 – 6.5	пересказ художественного текста;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1 - 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.11. Р 3, Темы 3.1- 3.3 Р 4, Темы 4.1- 4.3. Р 5, Темы 5.1- 5.12 Р 6, Темы 6.1 – 6.5	беседа с обучающимися по прочитанному тексту;
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1 - 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.11. Р 3, Темы 3.1- 3.3 Р 4, Темы 4.1- 4.3. Р 5, Темы 5.1- 5.12 Р 6, Темы 6.1 – 6.5	рефераты; сочинение; доклады;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	Р 1, Тема 1.1 - 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.11. Р 3, Темы 3.1- 3.3 Р 4, Темы 4.1- 4.3.	тестирование; устный опрос.

осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственныхценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 5, Темы 5.1- 5.12 Р 6, Темы 6.1 – 6.5	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 2, Темы 2.1 - 2.2. Р 3, Темы 3.1- 3.2.,3.4.	доклады;

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД. 3 Родной язык

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплиныразработана на основе:

1.Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями от 12.08.2022 г.);

2.Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещенияРоссийской Федерацииот «18» мая 2023 г. № 371.

3. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Родной язык (русский)» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

4. Приказа Минпросвещения России от 09.10.2024 N 704 "О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования".

Организация-составитель: Автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Алтай «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Составитель: Огнёва Л.В

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РОДНОЙ ЯЗЫК»**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**8**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**11**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**12**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ « РОДНОЙ ЯЗЫК(русский)»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Родной язык (русский)» входит в общеобразовательный цикл основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПОпо профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Родной язык (русский)» направлено на достижение следующих целей:

углубление знаний об особенностях функционирования русского языка и способах осуществления эффективной коммуникации в личностно и профессионально актуальных сферах, формирование умений и навыков, связанных с разными аспектами употребления языка (лингвостилистический и коммуникативно-риторический аспекты);

постижение значимости русского языка для обеспечения диалога культур, единства многонационального и многоязычного народа Российской Федерации (межкультурный аспект).

1.2.2. Планируемые результатыосвоения общеобразовательной дисциплиныв соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В рамках освоения программы дисциплины студенты достигают дисциплинарныхрезультатов базового уровня в соответствии с требованиями ФГОС СОО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ЛР5

Образовательные результаты ОД «Родной язык (русский)» в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное	- совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умения свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения - развивать культуру владения родным языком с учётом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию

	стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г) **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В областиэстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	- сформированность представления о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; - совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения; - формировать умения переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и др.), создание вторичных текстов, редактирования собственных текстов; - систематизировать знания о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствовать навыки анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке; - систематизировать знания об изобразительно-выразительных возможностях родного языка;

	Овладение универсальными коммуникативными действиями: **а) общение:** - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- совершенствовать умения определять изобразительно-выразительные средства в тексте; -систематизировать знания о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования, иметь представление о формах существования родного языка*; - развивать культуру владения родным языком с учётом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; - систематизировать знания о языковых нормах родного языка; применять знания о них в речевой практике; оценивать собственную и чужую речь с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию; -развивать умения переводить текст /фрагменты текста с родного языка на русский и наоборот; развивать умения применять словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме (при их наличии)**

Освоениедисциплиныобеспечиваетдостижениеобучающимисяследующихличностныхрезультатовреализациипрограммывоспитания:

ЛР№	**Расшифровка**
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении

	общероссийской культурной идентичности, уважающий их права.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины в т.ч.	**36**
1. Основное содержание	
теоретическое обучение	28
практические занятияи письменные работы	4
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**2**
теоретическое обучение	1
практические занятия	1
индивидуальный проект*(да/нет*)	**да**
Промежуточная аттестация (письменная работа)	**2**

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «РОДНОЙ ЯЗЫК»

№	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Культура речи.		**8**	
1	Тема 1.1 Речь как деятельность. Виды речевой деятельности (повторение, обобщение)	1	ОК 04-ОК 05
2	Тема 1.2 Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты. Речевой этикет. Основные функции	1	ОК 04-ОК 05
3	Тема 1.3 Публичное выступление и его особенности	1	ОК 04-ОК 05
4	Тема 1.4Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте (общее представление) Информативность текста. Виды информации в тексте.	1	ОК 04-ОК 05
6	Тема 1.5 Культура речи в экологическом аспекте. Культура речи как часть здоровой окружающей языковой среды	1	ОК 04-ОК 05
7	Тема 1.6 Культура речи в экологическом аспекте. Проблемы речевой культуры в современном обществе (общее представление)	1	ОК 04-ОК 05
8	Письменная работа"Общие сведения об языке". Сочинение (обучающее)	2	
Раздел 2. Синтаксис и пунктуация		**16**	

9	Тема 2.1 Изобразительно-выразительные средства синтаксиса. Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении	1	ОК 04-ОК 05
10	Тема 2.2 Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим	1	ОК 04-ОК 05
11	Тема 2.3 Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова. Употребление производных предлогов.	2	ОК 04-ОК 05
12	Тема 2.4. Основные нормы употребления однородных членов предложения	2	ОК 04-ОК 05
13	Тема 2.5 Основные нормы употребления причастных оборотов. Основные нормы употребления деепричастных оборотов.	2	ОК 04-ОК 05
14	Тема 2.6 Обобщение и систематизация по теме "Синтаксис. Синтаксические нормы"	1	ОК 04-ОК 05
15	Тема 2.7 Пунктуация как раздел лингвистики. (повторение, обобщение). Знаки препинания в предложениях с однородными членами	1	ОК 04-ОК 05
16	Тема 2.8 Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными определениями, приложениями. Правила постановки знаков препинания в предложениях с обособленными дополнениями, обстоятельствами, уточняющими членами	1	ОК 04-ОК 05
17	Тема 2.9Правила постановки знаков препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями	1	ОК 04-ОК 05
18	Тема 2.10 Правила постановки знаков препинания в сложносочиненном предложении. Правила постановки знаков препинания в сложноподчиненном предложении. Правила постановки знаков препинания в бессоюзном сложном предложении. Практическое занятие	2	ОК 04-ОК 05
19	Тема 2.11 Правила постановки знаков препинания в сложном предложении с разными видами связи	1	ОК 04-ОК 05
20	Тема 2.12 Правила пунктуационного оформления предложений с прямой речью, косвенной речью, диалогом, цитатой	1	ОК 04-ОК 05

Раздел 3. Функциональная стилистика. Культура речи		**11**	
21	Тема 3.1 Функциональная стилистика как раздел лингвистики (повторение, обобщение)	1	ОК 04-ОК 05
22	Тема 3.2Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор (обзор)	1	ОК 04-ОК 05
23	Тема 3.3 Научный стиль, сфера его использования, назначение. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля (обзор).	1	ОК 04-ОК 05
24	Тема 3.4 Официально-деловой стиль, сфера его использования, назначение. Основные жанры официально-делового стиля (обзор). Практическое занятие	2	ОК 04-ОК 05
25	Тема 3.5 Публицистический стиль, сфера его использования, назначение. Публицистический стиль. Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля.	2	ОК 04-ОК 05
26	Тема 3.6 Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж, интервью, очерк.	1	ОК 04-ОК 05
27	Тема 3.7 Письменная работа"Функциональная стилистика. Культура речи". Сочинение	1	ОК 04-ОК 05
28	Тема 3.8 Язык художественной литературы и его отличия от других функциональных разновидностей языка. Основные признаки художественной речи	2	ОК 04-ОК 05
Раздел 4. **Профессионально-ориентированное содержание (единица прикладного модуля)**		**2**	ОК 04-ОК 05
29	Тема 4.1 Отражение традиционных духовно-нравственных ценностей в родном русском языке. Родной язык и профессия. Речевая составляющая профессии.	2	ОК 04-ОК 05
30	Письменная работа.	**2**	ОК 04-ОК 05
	Всего:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Русский язык и литература», оснащённый оборудованием: магнитная доска,интерактивная панель, компьютер, принтер; посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, стеллаж для книг, шкаф, портреты писателей, папки с раздаточным дидактическим материалом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Гольцова Н.Г., Шамшин И.В. Русский язык. 10-11 кл. – М., 2022.
2. Львова С.И., Львов В.В. Русский язык (базовый уровень).10-11 кл. – М., 2021.
3. Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: дидактические материалы: учеб.пособ. для студ. сред. проф. учеб. заведений. – М., 2019.

3.2.2. Электронные ресурсы:

1. **Грамматика русского языка** – ресурс, содержащий электронную версию Академической грамматики русского языка, составленной Академией наук СССР (Институт русского языка) - http://rusgram.narod.ru
2. **Грамота.ру** - справочно-информационный интернет-портал «Русский язык» - http://www.gramota.ru
3. **Национальный корпус русского языка** – информационно-справочная система, содержащая миллионы текстов на русском языке - http://www.ruscorpora.ru.
4. **Русский язык** - ресурс для лингвистов, филологов, учителей русского языка и литературы http://teneta.rinet.ru/rus/rj_ogl.htm
5. **Русский язык: говорим и пишем правильно** - ресурс о культуре письменной и устной речи - http://www.gramma.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контрольи оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р1, Темы 1.1 – 1.6 Р 2, Темы 2.1- 2.12 Р 3, Темы 3.1-3.8 Р 4, Темы 4.1	Устный опрос. Тестирование. Письменные работы.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1, Темы 1.1 – 1.6 Р 2, Темы 2.1- 2.12 Р 3, Темы 3.1-3.8 Р 4, Темы 4.1	Практические работы. Диктанты. Сочинение. Эссе. Индивидуальные проекты. Фронтальный опрос. Письменные работы.

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД. 04 **Родная литература**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплиныразработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями от 12.08.2022 г.);

2. Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещенияРоссийской Федерациот «18» мая 2023 г. № 371.

3. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Родная литература» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

4. Приказа Минпросвещения России от 09.10.2024 N 704 "О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования".

Организация-составитель: Автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Алтай «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Составитель:Огнёва Л.В.

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА»**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**14**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**22**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**23**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Родная литература»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Родная литература (русская)» входит в общеобразовательный цикл основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа связана с общим курсом литературы, является его дополнением и опирается на теоретико-литературные понятия, изучаемые в курсе основной программы по литературе.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Родная литература (русская)» направлено на достижение следующих целей:

воспитание и развитие личности, способной понимать и эстетически воспринимать произведения родной литературы и обладающей гуманистическим мировоззрением, общероссийским гражданским сознанием и национальным самосознанием, чувством патриотизма и гордости от принадлежности к многонациональному народу России;

осознание исторической преемственности поколений, формирование причастности к свершениям и традициям своего народа и ответственности за сохранение русской культуры;

формирование познавательного интереса к родной литературе, воспитание ценностного отношения к ней как хранителю историко-культурного опыта народов Российской Федерации, включение обучающегося в культурно-языковое поле своего народа и приобщение к его культурному наследию; развитие представлений о специфике родной литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного мышления, художественного вкуса.

1.2.2. Планируемые образовательные результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В рамках освоения программы дисциплины, обучающиеся достигают дисциплинарных результатов базового уровня в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ЛР 5.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие[1]	**Дисциплинарные (нумерация сохранена)**[2]
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**В областиценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	- сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры - владеть основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы

	интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	- выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности - интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем - иметь представление об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и самостоятельно проводить смысловой и эстетический анализ художественных текстов
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения,	- иметь представление о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры,

личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;	воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа - осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей - сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры

	в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального,	- выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности

	виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г) **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе,

	а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	доклады, рефераты и другие работы)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственныхценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского	- осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей - понимать родную литературу как особый способ познания жизни, культурной самоидентификации

	общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимисямежпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и	

	социальной деятельности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов	- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

	познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

ЛР№	**Расшифровка**
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины в т. ч.	**66**
1.Основное содержание	
теоретическое обучение	34
практические занятия	29
2.Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**2**
теоретическое обучение	1
практические занятия	1
Индивидуальный проект*(да/нет)***	**да**
Промежуточная аттестация в форме: письменной работы	**1**

2.2 Тематический план учебной дисциплины «Родная литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
		48	
Тема 1.1 Б.Л. Пастернак	Основные этапы и жизни и творчества Б.Л. Пастернака. Тематика и проблематика лирики поэта. Тема поэта и поэзии. Любовная лирика Б.Л. Пастернака. Тема человека и природы. Философская глубина лирики Б.Л. Пастернака	2	ОК 02-ОК 06 *ЛР 5*
Тема 1.2 А.И. Солженицын	Основные этапы жизни и творчества А.И. Солженицына. Автобиографизм прозы писателя. Своеобразие раскрытия "лагерной" темы. Рассказ "Один день Ивана Денисовича", творческая судьба произведения	2	ОК 02-ОК 06
	Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя "Архипелаг ГУЛАГ"	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.3	В.М. Шукшин. Страницы жизни и творчества. Своеобразие прозы писателя ("Срезал", "Обида", "Микроскоп", "Мастер", "Крепкий мужик", "Сапожки" и другие)	2	ОК 02-ОК 06

В.М. Шукшин.	Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина. Своеобразие "чудаковатых" персонажей	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.4 В.Г. Распутин	В.Г. Распутин. Страницы жизни и творчества. Изображение патриархальной русской деревни.	2	ОК 02-ОК 06
	Тема памяти и преемственности поколений. Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В.Г. Распутина (не менее одного произведения по выбору). Например, "Живи и помни", "Прощание с Матерой" и других.	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.5 Н.М. Рубцов	Страницы жизни и творчества. Тема Родины в лирике поэта (не менее трех стихотворений по выбору). Например, "Звезда полей", "Тихая моя родина!.." и другие	2	ОК 02-ОК 06
	Задушевность и музыкальность поэтического слова Н.М. Рубцова ("В горнице моей светло...", "Привет, Россия...", "Русский огонек", "Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны..." и другие)	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.6 И.А. Бродский	Основные этапы жизни и творчества. Тематика лирических произведений поэта (не менее трех по выбору). Например, "На смерть Жукова", "Осенний крик ястреба", "Пилигримы", "Стансы" ("Ни страны, ни погоста..."), "На столетие Анны Ахматовой", "Рождественский романс", "Я входил вместо дикого зверя в клетку..." и другие	2	ОК 02-ОК 06
	Тема памяти. Философские мотивы в лирике И.А. Бродского	2	ОК 02-ОК 06
	Своеобразие поэтического мышления и языка И.А. Бродского	2	ОК 02-ОК 06

Тема 1.7	Проза второй половины XX - начала XXI вв. "Деревенская" проза. Например, Ф.А. Абрамов (повесть "Пелагея"); В.И. Белов (рассказы "На родине", "Бобришныйугор")	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.8	Нравственные искания героев в прозе второй половины XX - начале XXI вв. Например, В.П. Астафьев (повествование в рассказах "Царь-рыба" (фрагменты); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка"); Ю.В. Трифонов (повесть "Обмен")	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.9	Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества. Например, Ч.Т. Айтматов (повесть "Белый пароход"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Понедельник начинается в субботу"); Захар Прилепин (рассказы из сборника "Собаки и другие люди")	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.10	Поэзия второй половины XX - начала XXI вв. Стихотворения Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко и других)	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.12	Художественные приемы и особенности поэтического языка автора (стихотворения Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко и других)	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.13	Особенности драматургии второй половины XX - начала XXI вв. Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын". Основные темы и проблемы	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.14	Литература народов России (не менее одного произведения по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу "Хранитель огня"; повесть Ю. Шесталова "Синий ветер каслания". Художественное произведение в историко-	2	ОК 02-ОК 06

	культурном контексте		
Тема 1.14	Литература народов России (стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева и других). Лирический герой в современном мире	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.15	Разнообразие тем и проблем в зарубежной прозе XX в. (не менее одного произведения по выбору). Например, Р. Брэдбери "451 градус по Фаренгейту"; Э.М. Ремарк "Три товарища"; Д. Сэлинджер "Над пропастью во ржи"; Г. Уэллс "Машина времени"; Э. Хемингуэй "Старик и море". Творческая история произведения	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.16	Проблематика и сюжет, специфика жанра и композиции, система образов произведения (Р. Брэдбери "451 градус по Фаренгейту"; Э.М. Ремарк "Три товарища"; Д. Сэлинджер "Над пропастью во ржи"; Г. Уэллс "Машина времени"; Э. Хемингуэй "Старик и море").	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.17 .	Общий обзор европейской поэзии XX в. Основные направления. Проблемы самопознания, нравственного выбора (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения Г. Аполлинера, Т.С. Элиота)	2	ОК 02-ОК 06
Тема 1.18	Общий обзор зарубежной драматургии XX в. Своеобразие конфликта в пьесе. Парадоксы жизни и человеческих судеб в мире условностей и мнимых ценностей (одно произведение по выбору). Например, пьесы Б. Брехта "Мамаша Кураж и ее дети"; М. Метерлинка "Синяя птица"; О. Уайльда "Идеальный муж"; Т. Уильямса "Трамвай "Желание"; Б. Шоу "Пигмалион")	2	ОК 02-ОК 06

Раздел 2. Алтайская литература		**15**	
Тема 2.1 .В.Кучияк	П. В. Кучияк. Жизненный и творческий путь. Своеобразие его творчества.	2	ОК 02-ОК 06
Тема 2. 2 Л.В. Кокышев	Сведения из биографии. Первый алтайский роман «Арина».	2	
Тема 2.3 Э. М. Палкин.	Э. М. Палкин. Жизненный и творческий путь. Повесть «Алан». Описание алтайской послевоенной деревни и трудностей восстановительного периода.	2	ОК 02-ОК 06, ОК 09
	Самостоятельная работа. Чтение произведений Э. М. Палкина.	1	
Тема 3.6 А. О. Адаров	Сведения из биографии. Тема родины в его стихах.	2	ОК 02-ОК 06
Тема 3.7 Б. Я. Бедюров	Сведения из биографии. Основные мотивы его творчества.	2	ОК 02-ОК 06
Тема 3.8 Д. Б. Каинчин.	Сведения из биографии. Основная тематика и проблематика его рассказов.	2	ОК 02-ОК 06
Б.У. Укачин.	Сведения из биографии. Своеобразие его творчества.	2	ОК 02-ОК 06
Профессионально-ориентированное содержание (единица прикладного модуля).			
Раздел 3 «Мастерство в профессии».			
Тема 3.1 «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальности	Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве**.** Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными проф. деятельности. Практическое занятие:создание устного высказывания-рассуждения «Зачем	2	ОК 02-ОК 06, ОК 09

	нужно регулярно просматривать специализированные журналы.		
	Письменная работа.	1	ОК 02, ОК 04-ОК 06
	Всего:	**66**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Русский язык и литература», оснащённый оборудованием: магнитная доска, интерактивная панель, компьютер, принтер; посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, стеллаж для книг, шкаф, портреты писателей, папки с раздаточным дидактическим материалом.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Агеносов В.В. и др. Русская литература XX в. (ч. 1, 2). 11кл. – М., 2020.
2. Лебедев Ю.В. Русская литература XIX в. (ч. 1, 2). 10 кл. – М., 2020.
3. Архангельский А.Н.Русская литература XIX в. (ч. 1, 2). 10 кл. – М., 2021.
4. Русская литература XX в. (ч. 1, 2). 11 кл. / Под ред. В.П. Журавлева . – М., 2021.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература. Практикум: учеб.пособие. /Под ред. Г.А. Обернихиной. – М., 2007.
2. История русской литературы XIX в., 1800–1830 гг. / Под ред. В.Н. Аношкиной и С.М. Петрова. – М., 2000.
3. История русской литературы XI–XIX вв. / Под ред. В.И. Коровина, Н.И. Якушина. – М., 2001.
4. История русской литературы XIX в. / Под ред. В.Н. Аношкина, Л.Д. Громова. – М., 2001.
5. Кожинов В. Пророк в своем Отечестве. – М., 2002.
6. Литературные манифесты от символизма до наших дней. – М., 2000.
7. Михайлов А. Жизнь В. Маяковского. – М., 2003.
8. Михайлов О. Жизнь Бунина. – М., 2002.
9. Мусатов В.В. История русской литературы первой половины XX в. – М., 2001.
10. Набоков В. Лекции по русской литературе. – М., 2001.

3.2.3. Электронные ресурсы:

1. http://www.feb-web.ru/ - Фундаментальная электронная библиотека "Русская литература и фольклор".
2. http://russian.rulib.net/ - Российская Литературная Сеть. Каталог русскоязычных авторов.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контрольи оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1 - 1.18. Р 2, Темы 2.1 - 2.6. Р 3, Темы 3.1	анализ и оценка высказываний обучающихся при индивидуальном и групповом опросе в устной форме; пересказ художественного текста; беседа с обучающимися по прочитанному тексту; рефераты; доклады; сочинение; доклады; сочинение; тестирование; доклады; Доклады.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1 - 1.18. Р 2, Темы 2.1 - 2.6. Р 3, Темы 3.1	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1 - 1.18. Р 2, Темы 2.1 - 2.6. Р 3, Темы 3.1	
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1 - 1.18. Р 2, Темы 2.1 - 2.6. Р 3, Темы 3.1	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1 - 1.18. Р 2, Темы 2.1 - 2.6. Р 3, Темы 3.1	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Тема 1.1 - 1.18. Р 2, Темы 2.1 - 2.6.	

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД. 05 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного, приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 (ред.от от 12.08.2022 N 732).

2. Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2023 г. № 371.

3. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций, базовый уровень, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 14 от «30» ноября 2022г.

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий».

Разработчики:

Тукужукова А.Д. преподаватель АПОУ РА «ТОТ.

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью основной профессиональной образовательной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель общеобразовательной учебной дисциплины

Цель дисциплины « Иностранный язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области:

формирования иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка, навыки их применения в практическойпрофессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**[1]
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	-владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; -говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; -создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;

	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; -писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты

		объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи

		наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 02 Использовать современные средства поиска,	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню	- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать

анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники	лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

	безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности ;	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть	-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; -соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

	инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Овладение универсальными учебными	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку;

	познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности. .	- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
в т.ч.	
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**104**
в т. ч.:	
1. Основное содержание	**104**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	104
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**10**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	10
3. Самостоятельная работа обучающегося : (подготовка к презентации проекта или сообщению (сбор, систематизация, изучение и оформление материала,) подготовка монологического и диалогического высказываний по теме УД и др.	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ИНОСТАННЫЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		Объем часов	Коды компетенций (ОК, ПК) и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**	
	Раздел 1.*Вводно-корректив*ный курс		*10*	
Тема 1.1**.** ***Правила чтения в английском языке***	1	Мотивация в изучении языка. Своеобразие английского языка, его роль в современном мире. Цели и задачи изучения английского языка в учреждениях среднего профессионального образования		*ОК1 ОК2, ОК4, ОК9.*
	2	Звуки и буквы в английском языке. Особенности фонетического строя английского языка		
	3	Правила чтения		
	4	Корректировка навыков произношения и чтения		
	Контрольное чтение текста		-	
	Раздел 2. Развитие навыков устной и письменной речи на *повседневную тематику***.**		***94***	
Тема 2.1. ***Friends. Друзья.***	Содержание учебного материала		*18*	*ОК1 ОК2, ОК4, ОК9.*
	1	Чтение: «Мои друзья». Статья «Особенный друг Роба» (Special friends) с полным пониманием содержания. Описание лучшего друга: внешность. Качества лучшего друга. Черты характера. Спортивные занятия Словообразование: un- Грамматика: Present Simple (утверждение и отрицание). Наречия частотности. Объектные местоимения.		
	2	*Практические занятия* Выполнение упражнений на закрепление грамматического и лексического материала, чтение текстов; высказывание мнения; получение информации, высказывания по картинкам		
	Quick check Контрольная работа Test 1		*1* *1*	
Тема 2.2. The Arts. Искусство.	Содержание учебного материала		*18*	
	1	«Theatre school» Театральная школа. Новая лексика.		

		Статья «Хочу быть актрисой». («I want to be an actress») Статья «День в цирке» (чтение с извлечением выборочной информации). Одежда. Подростковая мода. Грамматика: Present Continuous (утверждение и отрицание) Present Simple or Present Continuous? Глаголы, выражающие отношение (like, hate, love…) Предложения с and и but		*ОК1 ОК2, ОК4, ОК9.ЛР11*
	2	*Практические занятия* Выполнение упражнений на закрепление грамматического и лексического материала, чтение текстов; составление предложений; написание email по плану; составление диалога по образцу		
	Quick check Контрольные работа: Test 2		*1* *1*	
Тема 2.3. Television. Телевидение.	Содержание учебного материала		*15*	*ОК1 ОК2, ОК4, ОК9.*
	1	«Телевидение: зло или благо»? («**Television pro and contra»**) Статья «Смотрят во всём мире…». Чтение с полным пониманием. Телепрограммы. Жанры телепрограмм. Телевидение в разных странах Плюсы и минусы телевидения. Статья «Контролируй своё телевидение!» Реклама/Усиленные прилагательные Грамматика: Степени сравнения прилагательных. Степени сравнения прилагательных: выражение not as…as… Модальные глаголы can и must To be, can: употребление в Past Simple		
	2	*Практические занятия* Выполнение упражнений на закрепление грамматического материала, чтение текста выполнение заданий к тексту; установление соответствий; общее понимание / соотнесение с жанрами; соотнесение текста с диаграммой; заполнение пропусков		*ОК1 ОК2, ОК4, ОК9*

			4	
	Quick check Контрольные работа: Test 3		*1* *1*	
Тема 2.4. Travelling. (Путешествие)	Содержание учебного материала		*12*	
	1	Статья по теме «Путешествия» «Travelling» с полным пониманием теста Аэропорт: новая лексика. Посадка в самолет. Путешествие в Атлантиду. Открытка из Нью-Йорка. Предлоги направления. Связующие слова. Грамматика: Past Simple (правильные глаголы). Past Simple (неправильные глаголы).		*ОК1 ОК2, ОК4, ОК9*
	2	*Практические занятия* Выполнение упражнений на закрепление грамматического материала, чтение текстов, выполнение заданий к тексту. Написание и проверка открытки		
	Quick check Контрольные работа: Test 4		*1* *1*	
Тема 2.5. Heroes (Герои)	Содержание учебного материала		*10*	
	1	Статья «Юные герои»: чтение с полным пониманием Статья «Юные герои». Герои комиксов. Герои Дикого Запада. Новая лексика: места и занятия в городе. Профессии. Контроль и анализ техники чтения. Грамматика: Past Simple Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Прилагательные с -ed и –ing		
	2	*Практические занятия* Герои России: разработка проекта. Биография. Сложные предложения с because и so. Написание биографической заметки с опорой на образец.		
	Quick check Контрольные работа: Test 5		*1* *1*	
Тема 2.6	Содержание учебного материала		*10*	
	1	Чтение текстов “The real geography lessons”		*ОК1 ОК2, ОК4, ОК9*

The Power of nature		Введение лексики «Extreme weather». Цунами. Спасение лыжника. Погода в разных странах. Незабываемая поездка. Прилагательные: оценочные и фактические. Adjectives of emotions. Грамматика: Past Continuous. Past Simple or Past Continuous. Порядок прилагательных		
	2	*Практические занятия:* Выполнение упражнений на закрепление грамматического материала, отработка лексического материала. выполнение упражнений на закрепление грамматического материала, чтение текста выполнение заданий к тексту; установление соответствий; общее понимание / соотнесение с жанрами; соотнесение текста с диаграммой; заполнение пропусков		
	Quick check Контрольные работа: Test 6		*1* *1*	
Тема 2.8 ***Russian Federation***	Содержание учебного материала		*11*	*ОК1 ОК2, ОК4, ОК9*
	1	The State System of Russia –аналитическое чтение текста Введение лексики по теме: The Russian Parliament and the Government, Russian Federalism Разговорный практикум о городах России Грамматика: Noun: countable/uncountable		
	2	*Практические занятия:* Выполнение упражнений на закрепление грамматического материала, отработка лексического материала. Написания письма другу		
	Текущий контроль: устное высказывание по теме. Контрольное чтение и перевод текста		*1* *1*	
	Прикладной модуль		*10*	
Раздел 3 **Иностранный язык для специальных целей**	Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Грамматика: герундий, инфинитив. грамматические структуры, типичные для научно-популярных			*ОК01, ОК02,* *ОК04, ОК09* ПК 3.1.

	текстов. Практика: 1. Особенности подготовки по профессии/специальности. 2.Специфика работы по профессии/специальности. 3. Основные принципы деятельности по профессии/специальности. 4. Основные понятия вашей профессии *5.* Написание делового письма		
	Дифференцированный зачет: итоговая письменная контрольная работа	*2*	
	Количество аудиторных часов:	*104*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

−доска;

−рабочее место обучающегося;

−рабочее место преподавателя.

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

−наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов схемы);

−библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания:

1. Афанасьева, О.В. Дули, Д. Английский язык. Английский в фокусе: учебник 10 класс, базовый уровень/ О.В. Афанасьева, Д. Дули. -Москва: Просвещение, 2019. -248с.

Дополнительные источники:

1. Дерябина, Н.В. Английский язык: вводно-коррективный курс: учебное пособие / Н.В. Дерябина; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет). – Кемерово, 2016. – 100 с

2. К. Гуд, М. Даквоурт, Р. Никсон, Пол Келли. «Matrix» - пятиуровневый курс английского языка (Introduction, Foundation, Pre-Intermediate, Intermediate и Upper- Intermediate)/ К. Гуд, М. Даквоурт, Р. Никсон, Пол Келли. - Oxford University Press, 2013.-119с.

Интернет-ресурсы:

1. www.lingvo-jnline.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www.Britannica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Р. 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6.** **Р. 3 Тема 3.1**	-quick check; -контрольная работа Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Р. 1 Тема 1.1** **Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6.** **Р. 3 Тема 3.1**	-quick check; -контрольная работа Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета
ПК 3.1.	**Р. 3 Тема 3.1**	контрольная работа Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.6 МАТЕМАТИКА

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Усть- Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями от 12.08.2022 г.).
2. Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2023 г. № 371.
3. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация-составитель:
АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Составитель:
Кондрашова О.Н., преподаватель АПОУ РА «ТОТ»,
высшая квалификационная категория.

Рассмотрено на ЦМК преподавателей
дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии ***43.01.09 Повар, кондитер*.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины «Математика»: сформировать у обучающихся знания и умения в области математики, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность,	-владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

	оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий;

		знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные

		формулы и методы; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; -уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения

	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; -- уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера,

использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление	сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками

	к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и

	творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями;

	творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;	- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - **уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;* - **уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных*

	- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия	*формул;* *- *уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки*

	(регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные

	значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	формулы и методы

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объём образовательной программы дисциплины, в том числе	*216*
1. Основное содержание	
теоретическое обучение	*67*
практические занятия	*141*
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	
теоретическое обучение	
практические занятия	*4*
Индивидуальный проект	*да*
Промежуточная аттестация в форме экзамена	*4*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины _____*математика*_____

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Действительные числа.		*4*	
Тема 1.1. Действительные числа.	Натуральные и целые числа, рациональные числа, иррациональные числа, множество действительных чисел. Модуль действительного числа	*1*	ОК 01 - ОК 05 ОК 07
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Процентные вычисления в профессиональных задачах	*1*	
	Контрольная работа № 1 «Действительные числа».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §1. 2. Подготовка к контрольной работе №1 « Действительные числа» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме № № 1.7, 1.15, 1.23.		
Раздел 2.Функции и графики.		*10*	
Тема 2.1. Числовая функция.	Определение числовой функции и способы её задания.	*1*	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 1. **2.** Подготовка к контрольной работе №6 «Числовые функции» с использованием методических рекомендаций преподавателя. **3.** Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 1.8.		
Тема 2.2. Свойства функций.	Свойства функций, периодические функции, обратная функция.	*2*	
	Практические занятия: решение задач.	*5*	
	Контрольная работа № 2 «Числовые функции».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §1. 2. Самостоятельная работа №1 «Свойства функций». **3.** Подготовка к контрольной работе №2 «Числовые функции» с использованием методических рекомендаций преподавателя. **4.** Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 1.18(а,б), 1.41, 1.49(в,г), 1.54(б),1.55(г)		
Раздел 3. Степени и корни.		*22*	

Тема 3.1. Понятие корня n-ой степени из действительного числа.	Понятие корня n-ой степени из действительного числа.	*1*	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практические занятия: решение задач	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 3. 2. Подготовка к контрольной работе № 3 « Степень с рациональным показателем» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 3.54, 3.60, 3.63		
Тема 3.2. Свойства корня n-ой степени.	Свойства корня n-ой степени.	*2*	
	Практические занятия: решение задач.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 3. 2. Самостоятельная работа № 2 «Корень n-ой степени». 3. Подготовка к контрольной работе №3« Степень с рациональным показателем» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 3.69, 3.71, 3.74.		
Тема 3.3. Степенные функции.	Степенные функции, их свойства и графики.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §3. 2. Подготовка к контрольной работе №3«Степень с рациональным показателем» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 3.16, 3.18.		
Тема 3.4. Степень с рациональным показателем**.**	Понятие степени с любым рациональным показателем**.**	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*3*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 4. 2. Самостоятельная работа № 3«Степень с рациональным показателем». 3. Подготовка к контрольной работе №3«Степень с рациональным показателем» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 4.6.		
Тема 3.5. Преобразование иррациональных выражений.	Преобразование иррациональных выражений.	*2*	
	Практические занятия: решение задач.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 4. 2. Подготовка к контрольной работе № 3 « Степень с рациональным показателем» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 4.19, 4.21, 4.22(а,б).		

Тема 3.6. Иррациональные уравнения.	Иррациональные уравнения.	*2*	
	Практические занятия: решение задач.	*3*	
	Контрольная работа № 3 «Степень с рациональным показателем».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 3. 2. Подготовка к контрольной работе №3«Степень с рациональным показателем» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 9.9, 9.10.		
Раздел 4. Показательная и логарифмическая функции.		*30*	
Тема 4.1 Показательная функция.	Показательная функция, её свойства и график.	*1*	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 4. 2. Самостоятельная работа №4 « Показательная функция». 3. Подготовка к контрольной работе №4«Показательная функция» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 4.58, 4.59.		
Тема 4.2. Показательные уравнения.	Показательные уравнения	*2*	
	Практические занятия: решение задач.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 6. 2. Самостоятельная работа №5 « Показательные уравнения». 3. Подготовка к контрольной работе №4«Показательная функции» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной №№ 6.4(в,г), 6.5(в,г), 6.6(в,г).		
Тема 4.3. Показательные неравенства.	Показательные неравенства.	*2*	
	Практические занятия: решение задач.	*3*	
	Контрольная работа №4«Показательная функция».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 6. 2. Самостоятельная работа №6 « Показательные неравенства». 3. Подготовка к контрольной работе №4 «Показательная функция» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 6.32(г,д), 6.33(б,в), 6.34(д,е), 6.49.		
Тема 4.4. Понятие логарифма.	Понятие логарифма.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций		

	преподавателя § 5. 2. Подготовка к контрольной работе №5«Логарифмы и их свойства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 5.4(а-г), 5.6(д,е), 5.7(е-и).		
Тема 4.5. Логарифмическая функция.	Логарифмическая функция, её свойства и график.	*1*	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 5. 2. Подготовка к контрольной работе №5«Логарифмы и их свойства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 5.32, 5.34.		
Тема 4.6. Свойства логарифмов.	Свойства логарифмов.	*2*	
	Практические занятия: решение задач.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §.5. 2. Самостоятельная работа № 7 «Логарифмы и их свойства». 3. Подготовка к контрольной работе №5«Логарифмы и их свойства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 5.11(в,г),5.12(в,г), 5.17(в,г),5.18(в,г).		
Тема 4.7. Логарифмические уравнения.	Логарифмические уравнения.	*2*	
	Практические занятия: решение задач.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 6. 2. Самостоятельная работа № 8 «Логарифмические уравнения. 3. Подготовка к контрольной работе №5«Логарифмы и их свойства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 6.10(в,г), 6.11(в,г),6.20(в,г),6.21(в,г).		
Тема 4.8. Логарифмические неравенства.	Логарифмические неравенства.	*2*	
	Практические занятия: решение задач.	*3*	
	Контрольная работа №5«Логарифмы и их свойства»	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 6. 2. Самостоятельная работа № 9 «Логарифмические неравенства». 3. Подготовка к контрольной работе №5«Логарифмы и их свойства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 6.41(в,г), 6.51(в,г), 6.52(в,г), 6.54.		
Раздел 5. Основы тригонометрии.		24	

Тема 5.1. Тригонометр.	Тригонометр - единичная окружность на координатной плоскости, синус и косинус, тангенс и котангенс.	*1*	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 7. 2. Подготовка к контрольной работе №6 «Основы тригонометрии» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 7.28(ж-м).		
Тема 5.2. Формулы сложения.	Синус, косинус, тангенс и котангенс суммы и разности аргументов, формулы двойного аргумента.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 9. 2. Подготовка к контрольной работе №6 «Основы тригонометрии» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 9.10,9.14(в,г).		
Тема 5.3. Формулы приведения	Формулы приведения.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 9 . 2. Самостоятельная работа №10 «Значение тригонометрических функций». 3. Подготовка к контрольной работе № 6 «Основы тригонометрии» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнения по пройденной теме №№ 9.22, 7.69..		
Тема 5.4. Тригонометри - ческие функции.	Тригонометрические функции числового и углового аргумента, функции $y = Sinx, y = Cosx$ их свойства и графики, построение графика функции $y = mf(x), y = f(kx)$.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 10. 2. Подготовка к контрольной работе № 6 «Основы тригонометрии» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 10.4, 10.13.		
Тема 5.5. Обратные тригонометри - ческие функции.	Арксинус, арккосинус, арктангенс.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 7. 2. Самостоятельная работа №11 «Арксинус, арккосинус, арктангенс числа». 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 7.77(е-и), 7.88(е-и).		
Тема 5.6. Тригонометри -	Простейшие тригонометрические уравнения.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*3*	

ческие уравнения.	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 11. 2. Самостоятельная работа №12 «Тригонометрические уравнения» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 11.2, 11.3(д-з).		
Тема 5.7. Методы решения тригонометри - ческих уравнений.	Метод замены переменной, метод разложения на множители, однородные тригонометрические уравнения.	*2*	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практические занятия: решение задач.	*7*	
	Контрольная работа №65 «Основы тригонометрии».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 11. **2.** Подготовка к контрольной работе № 6 «Основы тригонометрии» с использованием методических рекомендаций преподавателя. **3.** Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 11.9(а-г), 11.10(а,б,д).		
Дифференцированный зачёт		*2*	
Раздел 6.Начала математического анализа.		*28*	
Тема 6.1. Производная.	Предел функции, приращение аргумента, приращение функции, определение производной. Геометрический и физический смысл производной.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §4. 2. Подготовка к контрольной №7 «Производная»с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 4.3.		
Тема 6.2. Формулы дифференциро - вания.	Формулы дифференцирования.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы (с использованием методических рекомендаций преподавателя § 4. 2. Самостоятельная работа №13 «Формулы дифференцирования». 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№. 4.7, 4.8(б,г).		
Тема 6.3. Правила дифференциро – вания.	Правила дифференцирования, производная функции вида $y = k \cdot f(x)$, производная суммы, производная произведения, производная частного.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 4. 2. Подготовка к контрольной работе №7 «Производная» использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 4.18(д,е), 4.30(г-е), 4.33(а-д).		ОК 02 ОК 04 ОК 05
Тема 6.4.	Дифференцирование сложной функции, дифференцирование функции вида $y = f(kx + b)$.	*1*	

Дифференциро - вание сложной функции.	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, с использованием методических рекомендаций преподавателя § 4. 2. Самостоятельная работа №14 «Правила дифференцирования». 3. Подготовка к контрольной работе №7 «Производная» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 4.53(в,г), 42.2(в,г), 4.57(в,г).		
Тема 6.5. Смысл производной	Физический и геометрический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции, угловой коэффициент касательной.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*2*	
	Контрольная работа №7 «Производная».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §§ 4, 5. 2. Самостоятельная работа №15 «Геометрический смысл производной». 3. Подготовка к контрольной работе №7 «Производная» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнения по пройденной теме №№ 4.3, 4.11, 5.20.		
Тема 6.6. Исследование функции на монотонность.	Исследование функции на монотонность, признаки возрастания и убывания функции.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*5*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §5. 2. Самостоятельная работа №16 «Исследование функции на монотонность» 3. Подготовка к контрольной работе №8 «Применение производной для исследования функций» с 4. спользованием методических рекомендаций преподавателя. Домашняя работа по решению упражнения по пройденной теме №№ 5.50(г), 5.51(г).		
Тема 6.7. Точки экстремума.	Точки экстремума функции, максимум и минимум, достаточные условия экстремума.	*1*	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практические занятия: решение задач.	*3*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 5. 2. Самостоятельная работа №17 «Исследование функции на экстремумы» 3. Подготовка к контрольной работе №8 «Применение производной для исследования функций» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнения по пройденной теме №№ 5.57(а,б), 5.58(б).		
Тема 6.8. Построение графиков	Построение графиков функций.	*2*	
	Практические занятия: решение задач.	*3*	
	Контрольная работа № 8 «Применение производной к исследованию функций».	*1*	

функций.	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 5. **2.** Подготовка к контрольной работе№8 «Применение производной для исследования функций» с использованием методических рекомендаций преподавателя. **3.** Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 5.114(а,б), 5.115(а,б).		
Раздел 7. Прямые и плоскости в пространстве.		*10*	
Тема 7.1. Аксиомы стереометрии	Аксиомы стереометрии и их простейшие следствия. Существование плоскости, проходящей через данную прямую и данную точку. Пересечение прямой с плоскостью. Существование плоскости, проходящей через 3 данные точки. Разбиение пространства плоскостью на 2 полупространства.	*1*	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя. 2. Домашняя работа по решению упражнения по пройденной теме №4,5.		
Тема 7.2. Параллельность прямых в пространстве.	Параллельность прямых в пространстве. Признаки параллельности прямых, прямой и плоскости, плоскостей. Существование плоскости, параллельной данной. Свойства параллельных плоскостей. Изображение пространственных фигур на плоскости.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя. 2. Домашняя работа по решению упражнения по пройденной теме №13(3).15.		
Тема 7.3. Перпендикуляр - ность прямых в пространстве.	Признак перпендикулярности прямой и плоскости Перпендикулярность прямых в пространстве. Свойства перпендикулярных прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Теорема трех перпендикулярах. Признак перпендикулярности плоскостей.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*4*	
	Контрольная работа № 9 «Прямые и плоскости в пространстве».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя. 2. Самостоятельная работа №18 «Перпендикулярность прямых и плоскостей». 3. Домашняя работа по решению упражнения по пройденной теме №3(2), 15, 18.		
Раздел 8.Координаты и векторы.		*8*	
Тема 8.1. Векторы в пространстве.	Введение декартовых координат в пространстве. Расстояние между точками. Координаты середины отрезка. Преобразования в пространстве. Симметрия в природе и на практике. Векторы в пространстве. Действие над векторами в пространстве	*2*	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практические занятия: решение задач.	*5*	
	Контрольная работа № 10 «Декартовы координаты и векторы в пространстве».	*1*	

	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 4 п.п.35-38. 2. Подготовка к контрольной работе №6 «Декартовы координаты и векторы в пространстве» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнения по пройденной теме № 59 стр.64.		ЛР 11
Раздел 9. Интеграл и его применение.		*14*	
Тема 9.1. Первообразная.	Определение первообразной, правила отыскания первообразных, неопределённый интеграл.	*1*	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия: решение задач.	*5*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 6. 2. Самостоятельная работа № 19 «Первообразная». 3. Подготовка к контрольной работе № 11 «Интеграл и его применение» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 6.2(в,г), 6.3(в,г), 6.7(в), 6.12(а-г), 614.		
Тема 9.2. Определённый интеграл.	Понятие определённого интеграла, формула Ньютона-Лейбница, вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла.	*2*	
	Практические занятия: решение задач.	*5*	
	Контрольная работа № 11 «Интеграл и его применение».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 6. 2. Самостоятельная работа № 20 «Определённый интеграл». 3. Подготовка к контрольной работе № 11 «Интеграл и его применение» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 6.32(в,г), 6.47(б,в), 6.50(б,в), 6.53.		
Раздел 10. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей.		*8*	
Тема 10.1. Перестановки и факториалы.	Перестановки и факториалы.	*1*	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §1. 2. Подготовка к контрольной работе по № 12 «Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 1.46(а-д), 1.52.		
Тема 10.2. Бином Ньютона.	Формулы бинома Ньютона, суммы и разности степеней.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	

	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 2. 2. Подготовка к контрольной работе № 12 «Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 2.18, 2.22(в,г).		
Тема 10.3. Вероятность событий.	Случайные события и их вероятности. Свойства вероятностей событий.	*2*	
	Практические занятия: решение задач	*1*	
	Контрольная работа № 12.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 12. 2. Подготовка к контрольной работе № 12 «Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 12.8, 12.15, 12.17.		
Раздел 11. Уравнения и неравенства.		*30*	
Тема 11.1. Равносильность уравнений.	Равносильность уравнений, проверка корней.	*1*	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 7. 2. Подготовка к контрольной работе № 13 «Уравнения и неравенства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 7.5(в,г), 7.7(в,г).		
Тема 11.2. Общие методы решения уравнений.	Общие методы решения уравнений.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §§ 7-12. 2. Подготовка к контрольной работе № 13 «Уравнения и неравенства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 8.25(в,г), 9.17.		
Тема 11.3. Рациональные уравнения и неравенства.	Рациональные уравнения и неравенства.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*3*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §§ 2, 7, 9. 2. Подготовка к контрольной работе № 13 «Уравнения и неравенства» с использованием методических рекомендаций		

	преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 2.48(а,б),2.51(а,б).		
Тема 11.4. Уравнения и неравенства со знаком радикала.	Уравнения и неравенства со знаком радикала.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*3*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §§ 7-12. 2. Подготовка к контрольной работе № 13 «Уравнения и неравенства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Повторить свойства степени и корня n-ой степени, формулы решения квадратного уравнения. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 8.8, 9.44.		
Тема 11.5. Показательные уравнения и неравенства.	Показательные уравнения и неравенства.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §§ 6, 7-12. 2. Подготовка к контрольной работе № 13 «Уравнения и неравенства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Повторить свойства степени и методы решения показательных уравнений и неравенств. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 7.8(в,г), 7.26.		ОК 02 ОК 04 ОК 05
Тема 11.6. Логарифмичес – кие уравнения и неравенства.	Логарифмические уравнения и неравенства.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §§ 7-12. 2. Подготовка к контрольной работе № 13 «Уравнения и неравенства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Повторить основное логарифмическое тождество, свойства логарифмов и методы решения логарифмических уравнений и неравенств. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 8.14, 9.48.		
Тема 11.7. Тригонометрическ ие уравнения.	Тригонометрические уравнения.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*3*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §§7-12. 2. Подготовка к контрольной работе№13«Уравнения и неравенства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме № 7.4.		
Тема 11.8. Уравнения и	Уравнения и неравенства с модулями.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*3*	

неравенства с модулями.	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §§ 7-12. 2. Самостоятельная работа № 20 « Уравнения и неравенства». 3. Подготовка к контрольной работе№ 3«Уравнения и неравенства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 4. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 12.1(в,г), 12.10.		
Тема 11.9. Системы уравнений.	Системы уравнений.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*4*	
	Контрольная работа № 13 «Уравнения и неравенства»	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 14. 2. Подготовка к контрольной работе № 13 «Уравнения и неравенства» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 14.7, 14.13, 14.20.		
Раздел 12. Многогранники и тела вращения.		*8*	
Тема 12.1. Многогранники.	Двугранный трехгранный и многогранный углы. Многогранник. Призма. Прямая призма. Параллелепипед. Прямоугольный параллелепипед. Симметрия прямоугольного параллелепипеда Пирамида. Правильная пирамида. Правильные многогранники.	*1*	ОК 01 - ОК 05 ОК 07
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 5 п.п.39-46. **2.** Подготовка к контрольной работе №14 «Многогранники и тела вращения» с использованием методических рекомендаций преподавателя. Домашняя работа по решению упражнения по пройденной теме № 17, 26.		
Тема 12.2. Тела вращения.	Цилиндр. Конус. Шар.	*1*	
	Практические занятия: решение задач.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной с использованием методических рекомендаций преподавателя § 6 п.п.52-60. **2.** Подготовка к контрольной работе №14 «Многогранники и тела вращения» с использованием методических рекомендаций преподавателя. Домашняя работа по решению упражнения по пройденной теме № 4, 9, 29.		
Тема 12.3. Объемы тел.	Понятие объема. Объемы многогранников (призма, параллелепипед) Объем пирамиды и усеченной пирамиды. Объемы тел вращения (конус, шар, цилиндр). Поверхности тел вращения (конус, шар, цилиндр).	*1*	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Вычисление объёмов в профессиональных задачах.	*2*	
	Контрольная работа №14 «Многогранники и тела вращения».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций		

	преподавателя § 7 **2.** Подготовка к контрольной работе №14 «Многогранники и тела вращения» с использованием методических рекомендаций преподавателя. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №1,5,7 стр.117,128.		
Раздел 13. Повторение.		*6*	
Тема 13.1. Производная.	Производная и её применение.	*2*	ОК 01 - ОК 05 ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя. 2. Подготовка к контрольной работе № 15 «Повторение» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме № 57 стр. 410-439.		
Тема 13.2. Уравнения и неравенства.	Уравнения и неравенства.	*2*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя. 2. Подготовка к контрольной работе № 15 «Повторение» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 78,95, 100, 110 стр. 410-439.		
Тема 13.3. Задачи на составление уравнений.	***Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***		
	Решение текстовых задач профессионального содержания.	*1*	
	Контрольная работа № 15 «Повторение».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя. 2. Подготовка к контрольной работе № 15 «Повторение» с использованием методических рекомендаций преподавателя. 3. Домашняя работа по решению упражнений по пройденной теме №№ 259,261 стр. 410-439.		
Экзамен (4), консультации (4) Степени, корни и логарифмы, Основы тригонометрии, Начала мат. анализа и интеграл, Уравнения и неравенства		8	
Всего:		216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, принтер;
- интерактивная панель.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н., Шевкин А.В. Алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 кл. – М.: Просвещение, 2019.
2. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н., Шевкин А.В. Алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 кл. – М.: Просвещение, 2019.
3. Погорелов А.В. Геометрия. 10-11 кл. – М., Просвещение, 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3.Газета «Математика» «издательского дома» «Первое сентября» http://www.mat. 1 september.ru

1. Математика в Открытом колледже http://www.mathematics.ru

2. Математика: Консультационный центр преподавателей и выпускников МГУ http://school.msu.ru
3. Материалы по математике в Единой коллекции цифровых образовательных ресурсов http://school-collection.edu.ru/collection/matematika/
4. Образовательный математический сайт Exponenta.ru http ://www. exponenta.ru
5. Общероссийский математический портал Math-Net.Ru http://www.mathnet.ru
6. Портал Allmath.ru - вся математика в одном месте http ://www. allmath.ru
7. Виртуальная школа юного математика http://math.ournet.md
8. Вся элементарная математика: Средняя математическая интернет - школа http://www.bymath.net
9. Геометрический портал http://www.neive.by.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Александров А.Д., Вернер А.Л., Рыжик В.И. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10—11 кл. 2005.
2. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10-11. – М., 2005.
3. Колмогоров А.Н. и др. Алгебра и начала анализа. 10 -11 кл. – М., Просвещение, 2007.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, П-о/с[1] 1.1. Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с12.3 Р 13, Темы 13.1 – 13.7, П-о/с13.8	Фронтальный опрос Устный опрос Беседа Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа
ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, П-о/с 1.1. Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1 - 3.6 Р 4, Темы 4.1 - 4.8 Р 5, Темы 5.1 – 5.7 Р 6, Темы 6.1 - 6.8 Р 7, Темы 7.1 – 7.3 Р 8, Темы8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 Р 10, Темы 10.1 – 10.3 Р 11, Тема 11.1 – 11.9 Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с12.3 Р 13, Темы 13.1 – 13.7, П-о/с13.8	Фронтальный опрос Устный опрос Беседа Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, П-о/с 1.1. Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с12.3 Р 13, Темы 13.1 – 13.7, П-о/с13.8	Фронтальный опрос Устный опрос Беседа Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, П-о/с 1.1. Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1 - 3.6 Р 4, Темы 4.1 - 4.8 Р 5, Темы 5.1 – 5.7	Фронтальный опрос Устный опрос Беседа Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа

[1] Профессиональное-ориентированное содержание

	Р 6, Темы 6.1 - 6.8 Р 7, Темы 7.1 – 7.3 Р 8, Темы8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 Р 10, Темы 10.1 – 10.3 Р 11, Тема 11.1 – 11.9 Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с12.3 Р 13, Темы 13.1 – 13.7, П-о/с13.8	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, П-о/с 1.1. Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1 - 3.6 Р 4, Темы 4.1 - 4.8 Р 5, Темы 5.1 – 5.7 Р 6, Темы 6.1 - 6.8 Р 7, Темы 7.1 – 7.3 Р 8, Темы8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 Р 10, Темы 10.1 – 10.3 Р 11, Тема 11.1 – 11.9 Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с12.3 Р 13, Темы 13.1 – 13.7, П-о/с13.8	Фронтальный опрос Устный опрос Беседа Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 9, Темы 9.1, 9.2	Фронтальный опрос Устный опрос Беседа Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа
ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, П-о/с 1.1. Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с12.3 Р 13, Темы 13.1 – 13.7, П-о/с13.8	Фронтальный опрос Устный опрос Беседа Индивидуальная самостоятельная работа Контрольная работа

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.7 История

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

с. Усть-Кокса, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины по подготовке специалистов среднего звена разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413.
2. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №20 от «15» августа 2024 г.
3. Приказа Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 09.10.2024) «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»
4. Приказа Минпросвещения России от 09.10.2024 N 704 "О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования".

Организация-разработчик:
АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий».

Разработчик: Халиуллина М.С., преподаватель АПОУ РА «ТОТ»,

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»	**4**
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**33**
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**35**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.** Учебная дисциплина История обеспечивает формирование общих компетенций. Особое значение дисциплина имеет при формировании развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ЛР 1, ЛР16.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Целью является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

1.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК 02,06 и ЛР 1,16

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия:	Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

[1] Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО, в формировании которых участвует общеобразовательная дисциплина

[2] Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО. Предметные результаты базового уровня (ПРб) нумеруются в соответствии ФГОС СОО (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (редакция от 27.12.2023 г.)

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:	Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки	Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности,	Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) Знание имен героев Первой мировой,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
		временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
		важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**112**
в том числе	
Теоретическое обучение	**107**
Практические занятия	**3**
Самостоятельная работа: выполнение рефератов, докладов, тестов	
Промежуточная аттестация: контрольная работа	**2**

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.		**18**	
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		**4**	
Тема 1.1. Введение во Всеобщую историю начала XX в. **Мир накануне Первой мировой войны.** **Первая мировая война. 1914–1918 гг.**	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны.	4	
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		**9**	
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	**Основное содержание**	**1**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики	1	
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	**Основное содержание**	**1**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений		
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг. **Итальянский фашизм.** **Авторитарные режимы в Европе.** **Великая депрессия.** **Преобразования Ф. Рузвельта в США.** **Германский нацизм.** **Нарастание агрессии в мире.** **Рост международной напряженности в 1930-е гг. гражданская война в Испании.**	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании	2	
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки	2	
Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.	**Основное содержание**	**1**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.	1	
Тема 2.6. Развитие науки	**Основное содержание**	**2**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
и культуры в 1914-1930-х гг.	Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение	2	ОК 05 ОК 06
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.		**5**	
Тема 3.1. Начальный период Второй мировой войны. Начало Второй мировой войны и войны на Тихом океане.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграцияи насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления	2	
Тема 3.2. Коренной перелом во Второй мировой войне. Разгром Германии, Японии и их союзников.	**Основное содержание**	**3**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй	3	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	мировой войны		
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.		**45**	
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.		**12**	
Тема 4.1. Введение в историю России начала XX века. Россия и мир накануне Первой мировой войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон	2	
Тема 4.2. Российская армия на фронтах Первой мировой войны.	**Основное содержание**	**1**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе	1	
Тема 4.3. Нарастание революционных настроений. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	**Основное содержание**	**3**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции	**2**	
	Практическое занятие	**1**	ОК 02
	Работа с источниками		
Тема 4.4. Первые	**Основное содержание**	**2**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
революционные преобразования большевиков. Экономическая политика советской власти.	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России	2	ОК 05 ОК 06
Тема 4.5. Гражданская война. На фронтах Гражданской войны.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне	2	
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах	**Основное содержание**	**1**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством	1	
Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях.	**Основное содержание**	**1**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны	1	
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.		**16**	
Тема 5.1. Наш край в	**Основное содержание**	**9**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1914-1922 гг. Экономический и политический кризис начала 1920-х гг. Переход к НЭПу. Экономическое и социальное развитие в годы НЭП. Образование СССР. Национальная политика в 1920-е гг. Международное положение и внешняя политика СССР в 1920-е гг. Культурное пространство советского общества в 1920-е гг. «Великий перелом». Индустриализация. Коллективизация сельского хозяйства.	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации	7	ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие Работа с источниками	2	ОК 02
Тема 5.2. Советский Союз	**Основное содержание**	**7**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
в 30-е гг. **Политическая система и национальная политика СССР в 1930-е гг.** **Культурное пространство советского общества в 1930-е гг.: создание "нового человека.** **Развитие науки, образования, здравоохранения в 1930-е гг.** **Советское искусство 1930-х гг.** **Повседневная жизнь населения в 1930-е гг.** **СССР и мировое сообщество в 1929 - 1939 гг.** **СССР накануне Великой Отечественной войны.** **Наш край в 1920 - 1930-е гг.** **Повторительно-обобщающий урок по разделу "Советский Союз в 1920 - 1930-е гг."**	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны	6	ОК 05 ОК 06
Контрольная работа	**Контрольная работа**	1	ОК 02
	Тестирование по пройденным темам		
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		**13**	
Тема 6.1. Начало Великой	**Основное содержание**	**3**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Отечественной войны. Битва за Москву и блокада Ленинграда Фронт за линией фронта Единство фронта и тыла	План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны	3	ОК 05 ОК 06
Тема 6.2. Сталинградская битва. Начало коренного перелома в ходе войны Курская битва. Завершение коренного перелома "Десять сталинских ударов" и изгнание врага с территории СССР	**Основное содержание**	**3**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция	3	
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	**Основное содержание**	**1**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях	1	
Тема 6.4. Окончание	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии,	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Второй мировой войны. Освобождение народов Европы. Победа СССР в Великой Отечественной войне **Освобождение народов Европы. Победа СССР в Великой Отечественной войне** **Война с Японией. Окончание Второй мировой войны** **Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки.** **Наш край в 1941 - 1945 гг.** **Повторительно-обобщающий урок по теме "Великая Отечественная война 1941 - 1945 гг."**	Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери		
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА		**23**	
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны		**7**	
Тема 7.1. США и страны	**Основное содержание**	**5**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в	5	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Европы во второй половине XX – начале XXI в. **Введение. Мир во второй половине XX в. - начале XXI в.** **Начало холодной войны и формирование биполярной системы** **США и страны Западной Европы во второй половине XX в.** **США и страны Западной Европы во второй половине XX в.** **США и страны Западной Европы в конце XX - начале XXI в.**	США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза		
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.	2	
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.		**8**	
Тема 8.1. Страны Азии во	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе,	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
второй половине XX – начале XXI в. **Страны Восточной и Юго-Восточной Азии в 1940 - 1970-х гг.** **Страны Азии: социалистический выбор развития** **Страны Восточной Азии во второй половине XX в. - начале XXI в.** **Страны Южной и Юго-Восточной Азии во второй половине XX в. - начале XXI в.**	Камбодже. Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия. Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в. Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма		
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**1**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране	1	
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	**Основное содержание**	**1**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины	1	
Тема 8.4. Страны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05
	Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке		ОК 06
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.		**4**	
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны	2	
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2023 г. **Кризис глобального доминирования запада.**	**Основное содержание**	**2**	
	Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.		**4**	
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в. **Развития науки во второй половине XX в. - начале**	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
XXI в. **Развитие культуры и искусства во второй половине XX в. - начале XXI в.** **Глобальные проблемы современности.** **Повторительно-обобщающий урок по теме "Всеобщая история 1945 - 2022 гг."**			
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.		**30**	
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.		**19**	
Тема 11.1. Введение в курс "История России. 1945 год - начало XXI в." **Восстановление и развитие экономики и социальной сферы.** **Политическая система в послевоенные годы.** **Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы.** **Место и роль СССР в послевоенном мире.** **Внешняя политика СССР в 1945 - 1953 гг.** **Новое руководство страны. Смена политического курса.**	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 11.2. Экономическое и социальное развитие в 1953 - 1964 гг. **Развитие науки и техники. в 1953 - 1964 гг.** **Культурное пространство в 1953 - 1964 гг.** **Перемены в повседневной жизни в 1953 - 1964 гг.** **Внешняя политика в 1953 - 1964 гг.** **Повторительно-обобщающий урок по темам "СССР в послевоенные годы" и "СССР в 1953 - 1964 гг."**	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира	6	
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05
	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1985 гг. **Политическое развитие СССР в 1964 - 1985 гг.** **Социально-экономическое развитие в 1964 - 1985 гг.** **Развитие науки, образование, здравоохранения в 1964 - 1985 гг.** **Идеология и культура в 1964 - 1985 гг.** **Повседневная жизнь советского общества в 1964 - 1985 гг.** **Национальная политика и национальные движения в 1964 - 1985 гг.** **Внешняя политика СССР в 1964 - 1985 гг.** **СССР и мир в начале 1980-х. Предпосылки реформ**	десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики. Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы		ОК 06
Тема 11.4. СССР в 1985-	**Основное содержание**	**3**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм.	3	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1991 гг. **Социально-экономическое развитие СССР в 1985 - 1991 гг.** **Перемены в духовной сфере в годы перестройки.** **Реформа политической системы СССР и ее итоги.** **Новое политическое мышление и перемены во внешней политике.** **Национальная политика и подъем национальных движений.** **Распад СССР** **Наш край в 1945 - 1991 гг.** **Повторительно-обобщающий урок по теме "СССР в 1964 - 1991 гг."**	Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности. Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР		
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		**11**	
Тема 12.1. Российская	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Федерация в 1990-е гг. **Российская экономика в условиях рынка** **Политическое развитие Российской Федерации в 1990-е гг.** **Межнациональные отношения и национальная политика в 1990-е гг.** **Повседневная жизнь в 1990-е гг.** **Россия и мир. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг.** **Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в.** **Россия в 2008 - 2011 гг.** **Социально-экономическое развитие России в начале XXI в.** **Приоритетные национальные проекты.** **Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х - начале 2020-х гг.** **Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х - начале 2020-х гг.**	1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 12.2. Россия в XXI в. Внешняя политика в	**Основное содержание**	**7**	
	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
начале XXI в. Россия в современном мире **Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире** **Россия в 2012 - начале 2020-х гг.** **Россия сегодня. Специальная военная операция (СВО)** **Россия сегодня. Специальная военная операция (СВО)** **Наш край в 1992 - 2022 гг.** **Повторительно-обобщающий урок по теме "Российская Федерация в 1992 - начале 2020-х гг."** **Итоговый обобщающий урок по курсу "История России. 1945 год - начало XXI в."**	Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев		
	Практическая работа	1	ОК 02
	Работа с научно-популярной литературой		
Промежуточная аттестация по дисциплине в форме контрольной работы		**2**	
Всего:		**112**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мединский В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — isbn 978-5-0054-2948-3 — текст: непосредственный.

2. Мединский В. Р. История. История России. 1945 год — начало xxi века. учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 448 с. — isbn 978-50054-2948-3 — текст: непосредственный.

3. Соловьев К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (профессиональное образование). — isbn 978-5-534-15877-9. — текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание 11 /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: непосредственный.

3. Касьянов, В.В. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный.

4. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : непосредственный.

5. Кислицын, С.А., История (с учетом новой Концепции преподавания истории России) : учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва: КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — Текст: непосредственный.

6. Крамаренко, Р. А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-

5-534-09199-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539174.
7. Мокроусова, Л. Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17068-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532336.
8. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536636.
9. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст : непосредственный.
10. Фирсов, С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540360.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Типы оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 4, П-о/с[3] Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с Р 12, П-о/с	Устный опрос Контрольная работа Выступление с презентацией Эссе Тестирование Промежуточная аттестация (выполнение заданий)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 –12.2, П-о/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, П-о/с Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с Р 12, П-о/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	

[3] Профессионально ориентированное содержание.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	

* В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.8 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть- Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413;

Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, Протокол № 14, от «30» ноября 2022 г.

Организация-разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчик:
Шадрина Т.С. преподаватель АПОУ РА «ТОТ»,

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**6**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**10**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**13**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина Обществознание является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная дисциплина Обществознание обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, 07, 08, 09, ЛР 3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Содержанием программы «Обществознание» направлено на достижение следующих **целей:**

-воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;

-развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

-углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;

-умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;

-содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах

-регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

-формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю; применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

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

личностные:

-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге

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

метапредметных

-умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем;
способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
-готовность и способность к самостоятельной информационно познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
-умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

-умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
-владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания **(предметные результаты)**

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08 ОК 09 ЛР 3	У1.выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; У2.применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; У3.оценивать социальную информации, умений поиска информацию в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития. У4. владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук	З1.общество как целостную развивающуюся систему в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; З2.основные тенденции и возможные перспективы развития мирового сообщества в глобальном мире; З3.методы познания социальных явлений и процессов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы	**60**
в том числе:	
Теоретическое обучение	**40**
Практические занятия	**18**
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	**2**

2.2 Тематический план в содержание общеобразовательной учебной дисциплины Обществознание

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Коды формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Деятельность в жизни человека и общества		**24**	
Тема 1. Природа человека	**Содержание**	**10**	
	Общество и общественные отношения.	2	
	Человек. Индивид. Личность. **Практическая работа.** Составить конспект по теме Человек. Индивид. Личность.	2	ОК 01- ОК 09
	Сущность человеческой деятельности. **Практическая работа.** Заполнить таблицу Отличительные черты деятельности человека и активности животного	2	
	Деятельность и общение.	2	
	Социальные нормы и отклоняющееся поведение. **Практическая работа.** Заполнить таблицу Социальные нормы	2	
Тема 2.Познание как деятельность	**Содержание**	**8**	
	Познавательная деятельность человека. Истина и ее критерии. **Практическая работа.** Составить конспект по теме Познавательная деятельность человека	2	ОК 01- ОК 09
	Научное познание. **Практическая работа.** Заполнить таблицу Уровни научного познания	2	
	Социальное познание.	2	
	Понятие культуры	2	ОК 01- ОК 09
	Формы и разновидности **Практическая работа.** Составить схему Формы и разновидности культур	2	

	Духовно – теоретическая и духовно-практическая деятельность.	2	
	Мировоззрение, убеждение, вера. **Практическая работа.** Составить конспект по теме Духовно - теоретическая и духовно-практическая деятельность	2	
	Мировоззрение, убеждение, вера.	2	
Тема 3. Материально-производственная деятельность человека	**Содержание**	**2**	
	Трудовая деятельность. **Практическая работа.** Составить конспект по теме Трудовая деятельность	2	ОК 01- ОК 09
Тема 4 Социально-политическая деятельность человека и развитие общества	**Содержание**	**4**	
	Свобода в деятельности человека. Исторический процесс.	2	ОК 01- ОК 09
	Общественный прогресс**.** **Практическая работа.** Заполнить таблицу Противоречия прогресса	2	
Раздел 2. Современное общество.		**34**	
Тема 1. Современный этап мирового цивилизационого развития. Социальная организация общества.	**Содержание**	**10**	
	Многообразие современного мира. **Практическая работа.** Составить конспект по теме Многообразие современного мира	2	ОК 01- ОК 09
	Целостность и противоречивость современного мира.	2	
	Глобальные проблемы. **Практическая работа.** Заполнить таблицу Глобальные проблемы	2	
	Глобальные проблемы. **Практическая работа.** Заполнить таблицу Глобальные проблемы	2	
	Научно-технический прогресс. **Практическая работа.** Составить конспект по теме Научно-технический прогресс	2	
Тема 2. Социальная	**Содержание**	**8**	

организация общества.	Социальная структура и социальные отношения. **Практическая работа.** Составить конспект по теме Социальная структура и социальные отношения	2	ОК 01- ОК 09
	Социальный статус личности. **Практическая работа.** Составить схему Показатели социального статуса	2	
	Нации. Межнациональные отношения.	4	
Тема 3. Политическая система общества.	**Содержание**	**10**	
	Политическая система и ее роль в жизни общества**.** **Практическая работа.** Составить конспект по теме Политическая система и её роль в жизни общества	2	ОК 01- ОК 09
	Роль государства в политической системе. **Практическая работа.** Составить конспект по теме Роль государства в политической системе	2	
	Правовое государство.	2	
	Демократия. **Практическая работа.** Заполнить таблицу Признаки демократии	2	
	Политический статус личности	2	
Тема 4. Духовные ценности современной цивилизации	**Содержание**	**6**	
	Искусство **Практическая работа.** Составить конспект по теме Искусство	2	ОК 01- ОК 09 ЛР 3
	Наука, образование.	2	
	Религия в современном мире. **Практическая работа.** Составить схему Формы религии	2	
	Контрольная работа	**2**	ОК 01-ОК 09
Итог:			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета обществознания и истории: столы, стулья, доски, карты, портреты, учебные стенды.

Технические средства обучения: ПК, принтер, проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

3.2.1. Основные печатные издания

1. Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. Г. Важенин. - 8-е изд., стер. - Москва: Академия, 2019. - 528 с. -(Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-7893-2.

2. Моисеев, Е. Г. Обществознание: учеб. пособие / Е.Г. Моисеев; под ред. К.А. Бекяшева. - Москва: Проспект, 2018. - 288 с. - ISBN 978-5-392-26685-2.

3. Обществознание: учебник для СПО / Под ред. Н. Н. Косаренко, Р. В. Шагиевой. - Москва: КНОРУС, 2018. - 376 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-06190-9.

4. Сычев, А. А. Обществознание: учебное пособие для СПО / А.А. Сычев. - 3-е изд., перераб. – Москва: КНОРУС, 2018. - 382 с. - (Среднее профессиональное образование). -ISBN 978-5-406-06051-3.

5. Сычев, А. А. Обществознание: учебное пособие для СПО / А. А. Сычев. – 3-е изд., перераб. – Москва: КНОРУС, 2018. – 382 с. – ISBN 978-5-406-06051-3.120

3.2.2. Основные электронные издания и Интернет-ресурсы

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: http://schoolcollection.edu.ru

2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: http://www.garant.ru.

3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: http://www.consultant.ru.

4. ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450724

5. Официальный сайт Президента РФ. URL: http://www.kremlin.ru.

6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: http://www.government.ru

7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: http://duma.gov.ru

8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: http://council.gov.ru

9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: http://www.vsrf.ru.

10. Официальный сайт Правительства России. URL: http://www.government.ru

11. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL:http://festival.1september.ru/

12. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: https://edu.gov.ru

13. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: https://minobrnauki.gov.ru

14. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: https://obrnadzor.gov.ru
15. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: https://национальныепроекты.рф
16. Федеральный портал «Российское образование». URL: https://www.edu.ru
17. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: http://window.edu.ru
18. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: https://vashifinancy.ru
19. Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: https://fipi.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)
3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022) 121
8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)
9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.
10.Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
11.Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
12.Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
13.Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012.
14.Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
15.Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
16.Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
17. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67- ФЗ (ред.от. 28.06.2022)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения *	Критерии оценки	Методы
Уметь:		
- выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;	- выявление причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;	-тестирование контрольная работа, беседа-опрос
- применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;	- применение полученных знаний в повседневной жизни, прогнозирует последствия принимаемых решений;	-тест контрольная работа, беседа-опрос
-уметь оценивать социальную информацию, уметь проводить поиск информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития	-оценивание социальной информации, проводить поиск информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития	-тестирование, контрольная работа, беседа-опрос
-уметь владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук	-владение базовым понятийным аппаратом социальных наук	-тестирование, контрольная работа, беседа-опрос
Знать:		
-общество как целостную развивающуюся систему в единстве и взаимодействии его основных сфер	-знание общества как целостной развивающуюся системы, в единстве и взаимодействии его основных сфер	-тестирование контрольная работа,
-основные тенденций и возможные перспективы развития мирового сообщества в глобальном мире;	-знание основных тенденции и возможных перспектив развития мирового сообщества в глобальном мире;	-тестирование контрольная работа, беседа-опрос
-методы познания социальных явлений и процессов	-знание методов познания социальных явлений и процессов	-тестирование контрольная работа, беседа-опрос

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДБ. 9. ПРАВО

ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с. Усть-Кокса

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 в редакции от 12 августа 2022 года
2. Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2023 г. № 371.
3. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Право» для профессиональных образовательных организаций, базовый уровень, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 14 от «30» ноября 2022г.

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий».

Составители:

Кассир М.В. преподаватель АПОУ РА «ТОТ», высшая квалификационная категория.

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **7**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **11**

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **12**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВО»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:
Учебная дисциплина «Право» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:
Целью изучения дисциплины «Право» является создание условий для осознания обучающимися своего правового статуса, включающего конституционные права, свободы и обязанности; воспитания уважения к закону и правопорядку, правам других людей; готовности руководствоваться нормами права в своей повседневной и профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие[1]	**Дисциплинарные[2]**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- 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	- сформированность основ правового мышления и антикоррупционных стандартов поведения. - применять правовые знания для оценивания поведения людей и собственного поведения в типичных (модельных) ситуациях, связанных с правоприменением с позиции соответствия законодательству Российской Федерации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из	- самостоятельного осуществлять поиск правовой информации, использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях

1 Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022), формируемые общеобразовательной дисциплиной

2Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022)

	различных источников	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- 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 - 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	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - понимать юридическую деятельность; - знакомиться со спецификой основ юридических профессий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	- сформированность знаний об основах гражданского, семейного, трудового, налогового, административного, уголовного права
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- 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	- применять правовые знания для оценивания поведения людей и собственного поведения в типичных (модельных) ситуациях, связанных с правоприменением с позиции соответствия законодательству Российской Федерации
ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию,	- проявлять гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества,	- характеризовать российские традиционные ценности, закреплённые в системе законодательства;

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	- определяющие мировоззренческие и поведенческие установки личности, в том числе ценности человеческой жизни, прав и свобод человека, семьи, созидательного труда, патриотизма и служения Отечеству, гуманизма, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	- самостоятельно осуществлять поиск правовой информации, использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнять требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Последовательно выполнять технологические операции, соблюдать регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; Знать возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознающий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности,

	уважающий их права
7	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения.Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
21	Проявляющий осознанный выбор своей образовательной траектории, в том числе направления профессиональной подготовки и профессионального развития

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы дисциплины	36
Основное содержание	36
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	2
теоретические занятия	1
практические занятия	1
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	2

2.2.Рабочий тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы, организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.	Правовое регулирование общественных отношений	8	
	Содержание учебного материала		
Тема 1. 1. Право и его роль в жизни общества	Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право.	2	ОК 01,2,3,4,5,6 ЛР 1,2,3,5
Тема 1.2. Основные формы права	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	ОК 01,5,6,9 ЛР 1,2,3,5
Тема 1.3. Правовые отношения	Правовые отношения и их структура.	2	ОК 01,5,6,9 ЛР 1,2,3,5
Тема 1.4. Правонарушения, юридическая ответственность	Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи. Практическая работа: решение задач по определению видов юридической ответственности, работа с документами. Самостоятельная работа: Подготовка проекта на тему: «Юридическая ответственность несовершеннолетних».	2	ОК 3,4,5,6 ЛР 9
Раздел 2.	Основы конституционного права Российской Федерации	6	
	Содержание учебного материала		
Тема 2.1 Основы конституционного права Российской Федерации	Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление. Самостоятельная работа: Подготовка конспекта на тему: «Конституция РФ».	2	ОК 01,2,5,6, ЛР 1,2,3,5
Тема 2.2 Система судебных и правоохранительных органов	Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.	2	ОК 1,5,6, ЛР 1,2,3,5

Тема 2.3 Основы правового статуса человека и гражданина	Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Понятие избирательной системы. Избирательный процесс: понятие, принципы. Формы и процедуры избирательного процесса. Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Право на альтернативную гражданскую службу.	2	ОК 1,2,3,4,5,6, ЛР 1,2,3,5, 7, 9
Раздел 3.	Отрасли российского права	18	
	Содержание учебного материала		
Тема 3.1 Основы гражданского права	Субъекты и объекты гражданского права, формы и виды сделок. Права собственности и способы его защиты. Гражданский судебный процесс. Практическая работа: составление договора купли-продажи, работа с документами.	2	ОК 1,2,3,4,5,6, ЛР 1,2,3,5, 7, 9, 12,21
Тема 3.2. Основы семейного права	Имущественные и личные неимущественные отношения, возникающие между людьми из брака, кровного родства, усыновления. Условия и порядок заключения и расторжения брака. Брачный договор. Имущественные права и обязанности супругов, родителей и детей. Практическая работа: составление брачного договора, решение задач.	2	ОК 1,2,3,4,5,6, ЛР 1,2,3,5, 7, 9, 12
Тема 3.3 Основы трудового права	(профессионально-ориентированное содержание) Трудовой договор, рабочее время и время отдыха. Охрана труда, материальная ответственность, трудовые споры. Практическая работа Составление трудового договора	2	ОК 1,2,3,4,5,6,9, ПК 1.1. ЛР 1,2,3,5, 7, 9, 12
Тема 3.4. Основы административного права	Регулирование деятельности государственных органов исполнительной власти. Административное нарушение, административная ответственность.	2	ОК 1,2,3,4,5,6, ЛР 1,2,3,5, 7,
Тема 3.5. Основы финансового права	Бюджет, налоги. Государственный и банковский кредит.	2	ОК 1,2,3,4,5,6, ЛР 1,2,3,5, 7,
Тема 3.6. Основы уголовного права	Признаки, состав преступления. Цели и виды наказания. Стадии уголовного процесса. Практическая работа: решение задач по уголовному праву.	4	ОК 1,2,3,4,5,6, ЛР 1,2,3,5, 7, 9,
Тема 3.7. Основы экологического права.	Экологические правонарушения. Виды юридической ответственности за экологические правонарушения.	2	ОК 1,2,3,4,5,6, ЛР 1,2,3,5, 7,
Тема 3.8. Международное право и его особенности.	Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	2	ОК 1,2,3,4,5,6,9, ЛР 1,2,3,5, 7,
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы общеобразовательнойучебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Право» оснащенный оборудованием: плакаты, учебные пособия по курсу Право, техническими средствами – ноутбук, телевизор,

3.2. Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Основы права. 10-11 кл.: учебник для общеобразовательных учреждений/А.Ф.Никитин – 2 М.: Дрофа, 2022
2. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. /Певцова Е.А. — М., 2019.
3. Право. Основы правовой культуры (базовый и профильный уровни). 10 класс: в 2 ч. / Певцова Е.А. — М., 2020.
4. Болотина Т.В., Певцова Е.А., Миков П.В., Суслов А.Б., Смирнов В.В. Права человека. – М., 2021.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

5. www.consultant.ru (Правовая система Консультант Плюс)
6. www.constitution.ru (Конституция РФ).
7. www.law.edu.ru (Юридическая Россия: федеральный правовой портал).
8. www.uznay-prezidenta.ru (Президент России гражданам школьного возраста). www.council.gov.ru (Совет Федерации Федерального Собрания РФ).
9. www.duma.gov. ru (Государственная Дума Федерального Собрания РФ).
10. www.ksrf.ru (Конституционный суд РФ).
11. . www.rfdeti.ru (Уполномоченный при Президенте РФ по правам ребенка).
12. www.ombudsmanrf.org (Уполномоченный по правам человека в Российской Федерации).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция [2], ЛР [3]	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	*Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4, Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3, Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8*	Устный опрос Тестирование, Практические работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	*Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, Р 2, Темы 2.1,2.3, Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8.*	Устный опрос Тестирование, Практические работы
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	*Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4, Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8.*	Устный опрос Тестирование, Практические работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	*Р 1, Темы 1.4, Р 2, Темы 2.3, Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8*	Устный опрос Тестирование, Практические работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	*Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4, Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3, Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3,3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8*	Устный опрос Тестирование, Практические работы
ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	*Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4, Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3, Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8.*	Устный опрос Тестирование, Практические работы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	*Р 1, Темы ,1.2, 1.3, Р3 Темы 3,3,3.8.*	Устный опрос Тестирование, Практические работы
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	*Р3 Темы 3,3,*	Устный опрос Тестирование, Практические работы

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БД.10 ЭКОНОМИКА ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 в редакции от 12 августа 2022 года
2. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины Экономика для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в качестве примерной рабочей программы общеобразовательного и социально – гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация-составитель: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Составители:

Лукьянова Н.С. преподаватель АПОУ РА «ТОТ»

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **9**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **14**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **15**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Экономика

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина Экономика является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина Экономика обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1,ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7,ОК 11

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся основ экономической грамотности, востребованной в повседневной жизни и профессиональной деятельности выпускника. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются дисциплинарные результаты базового уровня в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Результаты освоения общеобразовательной дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций1	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- характеризовать место экономической сферы жизни общества и отрасли своей специализации в общественном развитии; - применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей	- сформировать системы знаний об экономической сфере в жизни общества; как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства; - понимать сущность экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества; сформированность уважительного отношения к чужой собственности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- выявлять, эффективно искать и обрабатывать актуальную экономическую информацию в различных источниках для решения практических задач в реальной жизни, учебной и профессиональной деятельности	- владеть навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования на основе принципов рационального экономического поведения;	- сформировать способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

[1] ОК указываются в соответствии с макетом ФГОС СПО по профессии/специальности 2022 г
[2] Указываются формируемые личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО в отглагольной форме
[3] Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО

профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире	- сформировать экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- совместно разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров; - реализовывать требования профессиональной этики и этики трудовых отношений	- сформировать навыки проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- понимать и адекватно использовать современную экономическую терминологию	- уметь ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- проявлять гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	- понимать место и роль России в современной мировой экономике;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, - прогнозировать, оценивать и принимать ответственность за возможные последствия принимаемых экономических решений для себя, своего окружения и общества в целом	- уметь применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика)

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	- уметь ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 20	Проявляющий уважение к традициям техникума, имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума: поддержание престижа своей образовательной организации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

22.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины, в том числе	36
1. Основное содержание	
теоретическое обучение	19
практические занятия	9
контрольные работы	2
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	
теоретическое обучение	1
практические занятия	3
индивидуальный проект *(да/нет*)	да
Промежуточная аттестация защита бизнес-плана	2

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Экономика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики			
Тема 1.1 Экономика: наука и хозяйство.	1. История возникновения и развития экономики. Рыночная экономика. Экономические категории и законы.	1	0К01-09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,5.1
	2. Макроэкономика и микроэкономика. Понятие макро и микроэкономики. Экономика и хозяйство.		
	Практическое занятие по Методам познания	1	
Тема 1.2. Структура экономики.	1. Виды рынков в зависимости от типа товаров Рынок товаров народного потребления. Рынок средств производства, рынок жилья, рынок информации, рынок денег и ценных бумаг	2	
	2.Виды рынков в зависимости от конкуренции Рынок монополистической конкуренции. Рынок монополии и олигополии. Рынок чистой конкуренции. Чистая монополия.		
	3. Конкуренция и монополия на рынке Понятие и виды конкуренции. Виды монополий. Антимонополистические меры государства		
	Практическое занятие «Определение конкуренции и монополии в рыночном сегменте»	2	

Тема 1.3. Закон спроса и предложения.	1. Влияние спроса и предложения на цену и количество. Понятие спроса и его влияние на цены. Понятие предложения и его влияние на цены . Закон спроса и предложения Рыночное равновесие.	2	
	Практическое занятие	2	
Раздел 2. Рынок и рыночные отношения			
Тема 2.1. Финансы и кредит	1. Роль денег в экономике. Виды денег. Функции денег. Закон денежного обращения. Инфляция	2	0К01-09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,5.1
	2. Виды и характеристика ценных бумаг. Характеристика рынка ценных бумаг. Классификация и назначение ценных бумаг. Фондовая биржа.		
	3. Экономические циклы, их типы. Причины экономических циклов, фазы циклов.		
	4. Банковская система. Кредитование. Виды банков и их деятельность. Кредитование населения и предприятий. Монетарная политика государства.		
	Практическое занятие Расчет процентов за кредит	2	
Тема 2.2.Рынок потребительских товаров и услуг	1. Формы торговых предприятий и методы торговли. Классификация товаров. Виды торговых предприятий и их функции.	2	
	2. Налоги и налогообложение в торговле		
	3. Методы ценообразования, виды цен и методы ценообразования. Затратный механизм ценообразования.		
	4. Издержки производства и издержки обращения. Прямые и		

	косвенные налоги		
	Контрольная работа расчет издержек обращения	2	
Тема 2.3 Рынок труда и рабочей силы	1. Рынок труда**.** Характеристика рынка труда. Рынок труда и трудовые отношения. Производительность труда	6	
	2**.** Безработица Виды и причины безработицы. Правовой статус безработного		
	3. Регулирование трудовых отношений Государственное регулирование рынка труда. Функции биржи труда.		
	4. Формы и системы оплаты труда. Формы заработной платы. Оплата отпусков, пособий по нетрудоспособности. Доплаты и надбавки к заработной плате минимальный размер оплаты труда.		
	Практическое занятие -Расчет заработной платы	2	
Раздел 3. Предпринимательство и бизнес. Тема 2.1 Организационно-правовые формы предприятий	1. Понятие и виды предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы ведения бизнеса по российскому законодательству.	4	0К01-09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,5.1
	2.Управление предприятием. Простая и сложная структура управления. Управление персоналом		
	3. Практическое занятие по составлению «Бизнес-плана. Понятие, значение, структура, разработки и оформления бизнес-плана» (Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля).	4	

	Практическая работа «Защита бизнес-плана»	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики

Оборудование учебного кабинета:

- класс компьютерный;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «экономика в отрасли».

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор;
- лазерный принтер;
- набор презентаций по отдельным темам курса.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий, интернет - ресурсов,

Основные источники:

1. Сборник программно-методических материалов по экономике для общеобразовательных учреждений. / Автор составитель Б.И. Мишин; Министерство образования Российской Федерации.- М.; Вита-Пресс, 2006.
2. Сборник нормативных документов. Экономика/ составитель Э.Д. Днепров, Аркадьев. – М.: Дрофа, 2007.
3. Основной учебник : Экономика. Основы экономической теории. Учебник для 10-11 классов образоват. учреждений. Профильный уровень образования// Под ред. С.И. Иванова. – в 2х книгах.- М.: Вита-Пресс, 2007.
4. Практикум по основам экономической теории. Уч. пособие для 10-11 кл. общеобразоват. учрежден. Профильный уровень образования./ С.И. Иванов,- М., Вита-Пресс, 2006.
5. Преподавание курса «Основы экономической теории»: Пособие для учителя 10-11 кл. общеобразоват.учреждений. Профильный уровень образования/ С.И. Иванов. М: Вита-Пресс, 2005

Дополнительные источники:

1. Интернет - среда для совместного обучения www.moodle.org
2. Сайт цифровых образовательных ресурсов www.cor.home-edu.ru
3. Коллекция ЦОРов http://school-collection.edu.ru
4. Институт новых технологий www.intschool.ru
5. Школьный сайт: конструктор школьных сайтов http://www.edusite.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ 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	Критерии оценки	Формы и методы оценки
- ориентироваться в общих вопросах экономики отрасли	ориентируется в общих вопросах экономики отрасли	Практические занятия, тестирование
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	применяет экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	Опросы, беседа, практические занятия
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	- защищает свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Практические занятия, тестирование
- принципы рыночной экономики	- принципы рыночной экономики	
- организационно - правовые формы предприятий;	- владеет информацией о организационно - правовых формах предприятий; - основных положениях законодательства, регулирующего трудовые отношения; - механизмах формирования заработной платы: - формах оплаты труда	Опросы, беседа, практические занятия
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;		Практические занятия, тестирование
- механизмы формирования заработной платы:		Опросы, беседа, практические занятия
- формы оплаты труда.		Опросы, беседа, диспут, чтение докладов, защита рефератов, практические занятия

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД.11 ГЕОГРАФИЯ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Кокса, 2025.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного, приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 (ред.от от 12.08.2022 N 732).

2. Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2023 г. № 371.

3. Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «География», для профессиональных образовательных организаций одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №20 от «15» августа 2024 г. в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

4. Приказа Минпросвещения России от 09.10.2024 N 704 "О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования".

Организация-разработчик:

Автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Алтай «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчик:

Ерлина А.А., преподаватель АПОУ РА «ТОТ»

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**19**
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**25**
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**27**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель общеобразовательной учебной дисциплины «География»: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО. Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания (предметные результаты):

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты**	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических

[1]Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО, в формировании которых участвует общеобразовательная дисциплина.

[2]Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО. Предметные результаты базового уровня (ПРб) нумеруются в соответствии ФГОС СОО (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (редакция от 27.12.2023 г.).

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
		приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и	Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно	объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений	Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций	Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве. Сформировать систему комплексных

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного	Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою	в достижении целей устойчивого развития; Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-	Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	Дисциплинарные[2]
		выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
		геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных	Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты)

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
	методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной программы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретическое обучение	17
практические занятия	17
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	2

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Традиционные и новые методы исследований в географии	**Содержание учебного материал:** Элементы географической культуры. Их значимость для представителей разных профессий. Географическая среда как геосистема. Географическая и окружающая среда. **Практическая работа №1** Практическая работа "Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации".	**1** **1**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06
Тема 2. География мировых природных ресурсов	**Содержание учебного материала:** Природные ресурсы и их виды. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. **Практическая работа №2.** Природные ресурсы мира. Работа с контурными картами.	**1** **1**	ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 3. Политическая география и геополитика	**Содержание учебного материала:** Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства. Политико-географическое положение (ПГП). **Практическая работа №3.** Характеристика политико-географического положения стран. Работа с контурными картами.	**1** **1**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06
Тема 4. География населения мира	**Содержание учебного материала:** Численность, воспроизводство, половая и возрастная структура населения. Качество жизни населения. Трудовые ресурсы и занятость населения. Расовый, этнический и религиозный состав населения.	**1**	ОК 01 – ОК 07

	Размещение населения, миграции населения и урбанизация. **Практическая работа №4.** Население мира: численность, расовый, этнический и религиозный состав. Работа с контурными картами.	**1**	
Тема 5. **Мировое хозяйство и МГРТ.** **Роль МЭИ и ТНК**	**Содержание учебного материала:** Этапы становления и развития мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда (МГРТ). Роль Международная экономическая интеграция (МЭИ) и транснациональных корпораций **Практическая работа №5**. ТНК, работа с контурными картами	**1** **1**	ОК 01 – ОК 09
Тема 6. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов	**Контрольная работа по темам 1-5** **Содержание учебного материала:** Географическое размещение основных видов сырьевых и топливных ресурсов **Практическая работа №6.** Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Работа с контурными картами.	**1** **0,5** **0,5**	ОК 01- ОК-03 ОК 06 – ОК-09
Тема 7 **География отраслей ТЭК, металлургии, машиностроения и химической промышленности**	**Содержание учебного материала:** Топливно-энергетический комплекс (ТЭК) Топливная промышленность. Электроэнергетика. Черная и цветная металлургия. Автомобилестроение, авиастроение и микроэлектроника. Химическая промышленность **Практическая работа №7**. Работа с контурными картами в рамках темы, по направлению специальности (профессии).	**1** **1**	ОК 01- ОК-03 ОК 06 – ОК-09
Тема 8. **Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Растениеводство и животноводство. Мировой транспорт**	**Содержание учебного материала:** Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство и животноводство. Ведущие экспортеры и импортеры. Мировой транспорт. **Практическая работа №8** . Работа с контурными картами по направлению специальности (профессии)	**1** **1**	ОК 01- ОК-03 ОК 06 – ОК-09

Тема 9. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. Мировая торговля и туризм	**Содержание учебного материала:** Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм **Практическая работа №9.** Работа с контурными картами в рамках темы, по направлению специальности (профессии). **Контрольная работа по темам 6-9**	**0,5** **0,5** **1**	ОК 01-ОК-03 ОК 06 – ОК-09
Тема 10. География населения и хозяйства Зарубежной Европы	**Содержание учебного материала:** Состав, общая экономико-географическая характеристика Зарубежной Зарубежной Европы. **Практическая работа №10.** Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации. Работа с контурными картами.	**1** **1**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
Тема 11. География населения и хозяйства Зарубежной Азии	**Содержание учебного материала:** Состав, общая экономико-географическая характеристика Зарубежной Азии. **Практическая работа №11.** Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции"	**1** **1**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
Тема 12. География населения и хозяйства Северной Америки.	**Содержание учебного материала:** Состав, общая экономико-географическая характеристика Северной Америки. Субрегионы Америки. США. Канада. **Практическая работа №12.** Практическая работа "Особенности территориальной структуры хозяйства США основе анализа географических карт"	**1** **1**	ОК 01- ОК 03 ОК 05 ОК 09
Тема 13. География населения и хозяйства Латинской Америки.	**Содержание учебного материала:** Состав, общая экономико-географическая характеристика Латинской Америки. Бразилия. Мексика. **Практическая работа №13.** Практическая работа "Особенности территориальной структуры хозяйства Бразилии основе анализа географических карт"	**1** **1**	ОК 01- ОК 03 ОК 05

Тема 14. География населения хозяйства Африки	**Содержание учебного материала:** Состав, общая экономико-географическая характеристика Африки. Алжир. Египет. ЮАР. **Практическая работа №14.** "Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии"	**1** **1**	ОК 01- ОК 03 ОК 05 ОК 09
Тема 15. География населения и хозяйства Австралии и Океании	**Содержание учебного материала:** Состав, общая экономико-географическая характеристика Австралии и Океании. **Практическая работа №15.** Страны Австралии и Океании. Работа с контурными картами.	**1** **1**	ОК 01- ОК 03 ОК 05 ОК 09
Тема 16. Россия в современном мире	**Содержание учебного материала:** Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития экономики России **Практическая работа № 16.** Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях.	**1** **1**	ОК 01- ОК 06 ОК 09 ЛР 5,10
Тема 17. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	**Содержание учебного материала:** Основные глобальные проблемы. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения. Роль России в их решении **Практическая работа №17.** Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении.	**1** **1**	ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ЛР 5,10
Промежуточная аттестация	Контрольная работа по всему курсу программы	**2**	ОК 1- ОК 09
Всего часов		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, карты мира, учебные пособия репродукции по странам мира, техническими средствами обучения: компьютер, экран, мультимедийный проектор, принтер. Интернет. Комплекты видеофильмов.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. География. 10-11 класс: атлас / А. Н. Приваловский. - Москва: Дрофа, 2019. - 48 с. - (Российский учебник). - ISBN 9778-5-358-22128-4.

2. Петрусюк, О.А. География для профессий и специальностей социально - экономическогопрофиля: Методические рекомендации/О.А. Петрусюк - М., 2019 – 144 с.

3. Иванова, Е. География. 6-11 классы. Предметные олимпиады / Е. Иванова. – Волгоград: Учитель, 2018. – 112 с. – (Для преподавателей).

4. Банников, С. География. 10-11 классы. Всероссийская проверочная работа. 10 вариантов. Типовые задания / С.Банников, Н. Бургасова. – М.: Экзамен, 2019. – 88 с.

3.2.2. Основные электронные издания и Интернет-ресурсы

1. География [Электронный ресурс] Режим доступа: свободный. - http://geography.ru
2. Словарь терминов по экономической географии. [Электронный ресурс] Режим доступа: свободный. - http://igras.ru
3. Онлайн - счетчик населения Земли [Электронный ресурс] Режим доступа: свободный http://countrymeters.info/ru/World (Дата последнего посещения 30.06.2015 г)
1. Онлайн- атлас по географии 10-11 кл. [Электронный ресурс] Режим доступа: свободный http://megaresheba.ru
2. интернет: http://multimedia.drofa.ru
3. Интернет-сервисы, программы, ЦОР, интерактивные карты: ресурс ЕК (Единая коллекция ЦОР) http://school-collection.edu.ru/; сетевые ресурсы (Гугл):
4. карты Google http://maps.google.ru/?hl=ru
5. Google планета Земля http://earth.google.com/
6. блог ГЕОграфиня http://www.geografinya.blogspot.com
7. газета «География» http://geo. 1 september.ru/
8. Gismeteo.ru http://www.gismeteo.ru/maps.htm

9. Географическое общество России http://rgo.org.ru/'
10. клуб журнала «GEO» http: //www.geo.ru/
11. журнал «Вокруг света» http: //www.vokrugsveta. ru/
12. жрнал «National geographic» http://wwvv. national -geographic. ru/ngm/ngs/
13. великие путешественники, мореплаватели и географы http://www.geografia.ru/
14. Национальное географическое общество http://www.rusngo.ru/project/index.shtml

3.2.3. Дополнительные источники

1. 1.География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября» - https://geo.1sept.ru/
2. География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».
3. География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».
4. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., 2014.
5. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М.,
6. 2014.
7. Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М.: 2014.
8. Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации. — М., 2014.
9. Гладкий, Ю. Н. Глобальная география. 11 класс. [текст] / Ю.Н.Гладкий, Лавров – М.: Дрофа, 2010. – 385 с.
10. Гладкий, Ю. Н. География. Современный мир. 10-11 классы: Учебник для общеобразовательных учреждений" [текст] / Ю.Н. Гладкий, В.В.Николина, М.: Просвещение, 2012 г. – 272 с.
11. Кузнецов, А. П. География. Население и хозяйство мира. 10 кл : Учебник для общеобразовательных учебных заведений .- 5-е изд. [текст] / А.П.Кузнецов. - М. : Дрофа, 2013.- 320 с.
12. Петрова Н.Н. География. Современный мир. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М. издательство Форум, 2008. – 224 с.
13. Петрова, Н. Н. География мира. Экспериментальное учебное пособие. ИР-ПО[текст] /Н.Н.Петрова. – М., 2011. – 235 с.
14. Петрова, Н. Н. ЕГЭ. Эффективная подготовка. География в вопросах и ответах[текст] / Н.Н.Петрова. – М., 2012.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	тестирование кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 3.1 Тема 5.1– 5.3 Тема 7.1	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 7.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2	

* В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БД. 12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с.Усть-Кокса

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	**3**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**12**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина БД 12 Физическая культура является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии Повар, кондитер. Учебная дисциплина «Физическая культура» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 4,ОК 8.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально – культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Планируемые результаты освоения дисциплины		
Код и наименование формируемых компетенций	**Общие**[1]	**Дисциплинарные**[2]
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **действиями:** **б) совместная деятельность**: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, достижению: составлять план действий, обсуждать результаты совместной работы;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными

	- координировать и выполнять работу в условиях взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **действиями:** **г) принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне»(ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных

		показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В части физического воспитания:** - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому психическому здоровью; **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **а) самоорганизация:** - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности,

	- оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	88
в том числе:	
практические занятия	86
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематическое планирование учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем в часах	Коды компетенций
1	**2**	**3**	**4**
Физическая культура			
Раздел 1. **Легкая атлетика**	**Практические занятия**	16	ОК 04, ОК 08
	1.1 Совершенствование техники стартов из различных исходных положений.	2	
	1.2 Совершенствование спринтерского бега.	2	
	1.3 Бег 60 и 100 метров с низкого и высокого старта.	2	
	1.4 Совершенствование техники эстафетного бега.	2	
	1.5 Кроссовая подготовка.	2	
	1.6 Длительный бег по пересеченной местности.	2	
	1.7 Совершенствование техники прыжков в длину с разбега.	2	
	1.8 Совершенствование техники метании гранаты.	2	
Раздел 2. Обще развивающие	**Общая физическая подготовка**		

упражнения	**Содержание учебного материала** Обще развивающие упражнения для развития силы, координации движений, гибкости и ловкости	16	ОК 04, ОК08
	В том числе практических занятий	16	
	2.1 Силовая подготовка (Обще развивающие упражнения с мячами. Круговая тренировка для развития силы и общей выносливости).	2	
	2.2 Силовая подготовка (Обще развивающие упражнения с мячами. Круговая тренировка для развития силы и общей выносливости).	2	
	2.3 Скоростно-силовая подготовка. Варианты челночного бега. Комплекс упражнений для развития силы и быстроты. Прыжки со скакалкой.	2	
	2.4 Скоростно-силовая подготовка. Варианты челночного бега. Комплекс упражнений для развития силы и быстроты. Прыжки со скакалкой.	2	
	2.5 Скоростно-силовая подготовка. Варианты челночного бега. Комплекс упражнений для развития силы и быстроты. Прыжки со скакалкой.	2	
	2.6 Круговая тренировка. ОРУ. Беговые и прыжковые упражнения. Эстафеты. Контрольное тестирование для оценки физической подготовленности.	2	
	2.7 Круговая тренировка. ОРУ. Беговые и прыжковые упражнения. Эстафеты. Контрольное тестирование для оценки физической подготовленности.	2	
	2.8 Круговая тренировка. ОРУ. Беговые и прыжковые упражнения. Эстафеты. Контрольное тестирование для оценки физической подготовленности.	2	

Раздел 3. **Гимнастика**	**Практические занятия**	8	
	3.1 Совершенствование висов и упоров (подъем в упор силой, вис согнувшись, подъем переворотом, подтягивание). 3.2 Совершенствование техники опорного прыжка. 3.3 Совершенствование длинного кувырка через препятствие. 3.4 Контрольный урок. Комбинация из ранее изученных элементов.	2 2 2 2	ОК 04, ОК 08
Раздел 4. **Баскетбол**	**Практические занятия**	22	
	4.1 Совершенствование техники бросков в корзину с сопротивление и без. 4.2 Совершенствование техники передвижений, остановок, поворотов и стоек. 4.3 Совершенствование техники ведения мяча с сопротивлением и без. 4.4 Контрольный урок. Учебная игра.	6 4 6 6	ОК 04, ОК 08
Раздел 5. **Волейбол**	**Практические занятия**	22	
	5.1 Совершенствование техники приема и передач мяча в парах. 5.2 Верхние и нижние передачи над собой, верхняя прямая подача. 5.3 Совершенствование техники нападающего удара и блокирования 5.4 Контрольный урок. Учебная игра.	8 6 4 4	ОК 04, ОК 08
Всего часов		**88**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наличия спортивного зала и спортивной площадки. Оборудование:
спортивного зала - баскетбольные щиты, стойки волейбольные, шведская стенка, перекладина, гимнастический конь, мостик, секундомер.
открытой спортивной площадки - стойки волейбольные, баскетбольные, ворота, полоса препятствий.
Инвентарь: мячи, гимнастические маты, скакалки, гантели, гири, штанга, гимнастические скамейки.

Технические средства обучения: музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:
1.Акишен Б.А. Методика проведений учебных занятий по общефизической подготовке – Казань.

2.Барчуков И.С. Физическая культура. — М.,2015

3.Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2015.

4.Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2015.

Дополнительная литература

1.Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2008.

2.Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб. пособие для вузов. — М., 2006

3.Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2007.

4.Виненко В.И. Физкультура 10-11 классы – Волгоград 2010 г.

5.Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2006.

6.Методические рекомендации: Здоровье

сберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. — М., 2009.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/тема	Тип оценочных мероприятий
0К04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р1, Темы 1.1,1.2,1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8; Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8; Р3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4; Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4; Р5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4	- составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей - защита реферата - составление кроссворда - фронтальный опрос - контрольное тестирование - составление комплекса упражнений - тестирование - демонстрация комплекса ОРУ, - сдача контрольных нормативов - сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачете
0К 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р1, Темы 1.1,1.2,1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8; Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8; Р3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4; Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4; Р5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД. 11 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования. Утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N413 в редакции от 12 августа 2022 года
2. Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2023 г. № 371.
3. Примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» для профессиональных образовательных организаций, одобренной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО «ИРПО») Протокол № 17 от 18 июня 2024 г.

Организация-составитель: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Рукина М.Ю. – преподаватель АПОУ РА «Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий»

Тодошева Г.Е. – преподаватель АПОУ РА «Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий»

Рассмотрено на цикловой методической комиссии преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **14**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **28**

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **31**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»: формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 4,6.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые образовательные результаты обучения**	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в	Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,	
ОК 02. Использовать современные средства поиска,	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работой с информацией: - владение навыками получения	Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о

анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств 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; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.
ОК 03. Планировать и реализовывать	Овладение универсальными регулятивными действиями: самоорганизации:	Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную

собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные	безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.

	решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и	Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	социальной деятельности.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности	Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции

	перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных	В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать	Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка

ситуациях мирного и военного времени	неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	действий в чрезвычайных ситуациях. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым	Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к

необходимого уровня физической подготовленности	ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
8	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию.

	Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

[1]Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СООот 17.05.2012 г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022 г.)

[2]Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины, в том числе	**68**
1. Основное содержание	**56**
теоретическое обучение	16
практические занятия	40
2. Профессионально – ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	**10**
теоретическое обучение	-
практические занятия	10
индивидуальный проект	*да*
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	**2**

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**2**	
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	**1**	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08 ЛР 12, ЛР 8, ЛР 9
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	**1**	ОК 01; ОК 03; ОК 06;
	Практическое занятие		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		

Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**	
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07 ЛР 8, ЛР 9
	Комбинированное занятие		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		**4**	
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 07 ЛР 12, ЛР 8, ЛР 9
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Пожарная безопасность в быту: Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами.		

	Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.2. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие		
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4**	
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 06; ОК 07 ЛР 12, ЛР 8, ЛР 9
	Практическое занятие		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном		

	транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**2**	
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	**1**	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	**1**	
	Практическое занятие		ОК 03; ОК 06
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**2**	
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	**1**	ОК 07; ОК 08, ЛР 12, ЛР 8, ЛР 9
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в		

	походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	**1**	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**16**	
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	**4**	ОК 04; ОК 06; ОК 08 ЛР 12, ЛР 8, ЛР 9
	Комбинированное занятие		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных		

	заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		

Тема 7.4. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг		
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 7.5. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 7.6. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	**4**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		

Раздел 8. Безопасность в информационном пространстве		**4**	
Тема 8.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 8.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде. Достоверность информации в цифровой среде: достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
	Практическое занятие		

Раздел 9. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	
Тема 9.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08, ЛР 9
	Комбинированное занятие		
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 9.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 9.3 .Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 10. Основы военной подготовки		16	
Тема 10.1. Оборона	Содержание учебного материала	*4*	ОК 03; ОК 04; ОК

страны как обязательное условие благополучного развития страны	Комбинированное занятие		06; ОК 07
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры		
Тема 10.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	*4*	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 10.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	*4*	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 10.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	*4*	ОК 02
	Практическое занятие		

	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажныекатеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
***Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 8 час**			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.5
	Комбинированное занятие		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. ***Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия)***: Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост ***Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):*** Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК 1.5
	Практическое занятие		
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь.		

возникновении несчастного случая на производстве	Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 1.5
	Практическое занятие		
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО) Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
Промежуточная аттестация по дисциплине		**2**	
Всего:		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет Основы безопасности и защиты Родины / Безопасность жизнедеятельности.

Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы; плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели).

Площадка для практических занятий.

Учебно-методическое обеспечение реализации программы соответствует действующему законодательству.

3.1. Нормативные документы:

-Конституция Российской Федерации

-Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»

-Федеральный закон «О гражданской обороне»

-Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

-Федеральный закон «О пожарной безопасности»

-Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»

-Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»

-Федеральный закон «О противодействии терроризму»

3.2. Плакаты/стенды:

- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; умей действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ)

3.3. Технические средства обучения:

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в локальную сеть

3.4. Специальные технические средства. Модели

- Система хранения тренажеров;
- Сейф оружейный;
- Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;
- Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;
- Дозиметр;
- Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;
- Защитный костюм;
- Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;
- Компас-азимут;

- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Комплект массо-габаритных моделей оружия;
- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Стрелковый тренажер;
- Макет простейшего укрытия в разрезе;
- Макет БПЛА;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;
- Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;
- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

3.5. Площадки для практических занятий:

- Полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;
- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

3.6. Учебно-методическое обеспечение программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программы СПО на базе основного общего образования.

Основные печатные издания

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.

Основные электронные издания

1.Общие вопросы безопасности жизнедеятельности http://umka.nrpk8.ru/library/courses/bgd/tema1_1.dbk

2. Методические пособия, статьи для обучения в сферах безопасности, здоровья, БЖД, ОБЖ, ПДД, ЗОЖ, педагогики, методики преподавания для ДОУ, школ, вузов (программы, учебники) http://www.edu-all.ru/pages/links/all_links.asp?page=1&razdel=9

3. Юридическая Россия http://www.law.edu.ru/book/book.asp?bookID=1212788

4. Правовые основы http://revolution.allbest.ru/war/00166144.html

Дополнительные источники

1.Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразовательных учреждений / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, В.А.Васнев; под ред. А.Т.Смирнова. — 8-е изд., перераб. – М., 2017.

2. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 11 кл. общеобразовательных учреждений / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, В.А.Васнев; под ред. А.Т.Смирнова. — 8-е изд., перераб. – М., 2017.

3. Фролов М.П.. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. образовательных учреждений. Базовый уровень / М.П. Фролов, Ю.Л. Воробьева. - М. : Дрофа; Астрель, 2016. – 350.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы:1.6; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	- Кейс-задание; - Фронтальный опрос; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Тестирование; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на контрольной работе
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5 П-о/с	
ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5 П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	Р 1, Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5;	

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися

П-о/с - . Профессионально – ориентированное содержание

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.14 ФИЗИКА
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного, приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 (ред.от от 12.08.2022 N 732).

2. Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2023 г. № 371.

3. Примерной программы общеобразовательной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - составитель: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий».

Составители:

Шадрин Алексей Николаевич, преподаватель специальных дисциплин, первая квалификационная категория.

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **9**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **13**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (специальности).

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель общеобразовательной учебной дисциплины

Цель дисциплины «Физика»: сформировать у обучающихся знания и умения в области физики, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а)базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б)базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать	сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные

	гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познаниямира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно	-уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.

	осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни всоответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а)самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б)самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми,	- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования;

	заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной иидивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света;

		фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике.	сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 13	Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности и использующий информационные технологии

[1]Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012 г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022 г.)

[2]Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины, в том числе	72
1. Основное содержание	
теоретическое обучение	34
практические занятия	24
контрольные работы	4
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	
теоретическое обучение	7
практические занятия	1
индивидуальный проект *(да/нет*)	да
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины Физика

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций (ОК, ПК) и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1. Механика	1.	Самостоятельная работа. Классическая механика Ньютона и границы применимости.	0	ОК 01-ОК 05, ОК 07
	2.	Движение точки и тела. Система отсчета. Перемещение	2	
	3.	Скорость равномерного прямолинейного движения.	2	
	4.	Самостоятельная работа. Мгновенная скорость. Сложение скоростей	0	
	5.	Ускорение. Движение с постоянным ускорением. Решение задач.	2	
	6.	Свободное падение тел. Решение задач.	2	
	7.	Равномерное движение точки по окружности. Решение задач.	2	
	8.	Самостоятельная работа. Поступательное движение	0	
	9.	Вращательное движение твердого тела.	2	
	10.	Самостоятельная работа. Основное утверждение механики. Материальная точка	0	
	11.	Первый закон Ньютона. Сила. Решение задач.	2	
	12.	Второй, третий законы Ньютона.	2	
	13.	Самостоятельная работа. Силы в природе. Силы всемирного тяготения	0	
	14.	Закон всемирного тяготения. Решение задач.	2	
	15.	Самостоятельная работа. Невесомость.	0	
	16.	Самостоятельная работа. Роль сил трения	0	
	17.	Самостоятельная работа. Силы трения между поверхностями твердых тел.	0	
	18.	Самостоятельная работа. Реактивное движение. Успехи в освоении космического пространства	0	
	19.	Равновесие тел. Решение задач.	2	
	20.	Самостоятельная работа. Второе условие равновесия твердого тела	0	
	21.	Контрольная работа № 1 «Механика»	2	
2. Молекулярная физика	22.	Основные положения МКТ. Масса молекул. Количество вещества	2	ОК 01-ОК 05, ОК 07
	23.	Самостоятельная работа. Броуновское движение	0	
	24.	Самостоятельная работа. Силы взаимодействия молекул. Идеальный газ в МКТ	0	
	25.	Самостоятельная работа. Строение газообразных, жидких и твердых тел	0	

	26.	Самостоятельная работа. Среднее значение квадрата скорости молекул	0	
	27.	Основное уравнение МКТ. Решение задач.	2	
	28.	Температура и тепловое равновесие. Решение задач.	2	
	29.	Измерение скоростей молекул газа. Уравнение состояния идеального газа	2	
	30.	Газовые законы. Решение задач.	2	
	31.	Самостоятельная работа. Кипение	0	
	32.	Насыщенный пар. Зависимость давления насыщенного пара. Решение задач.	2	
	33.	Самостоятельная работа. Влажность воздуха	0	
	34.	Самостоятельная работа. Кристаллические тела. Аморфные тела	0	
	35.	Внутренняя энергия. Работа в термодинамике Решение задач.	2	
	36.	Контрольная работа № 2 «Молекулярная физика»	2	
3.Основы электродинамики	37.	Самостоятельная работа. Электрический заряд и элементарные частицы	0	ОК 01-ОК 05, ОК 07
	38.	Электризация тел. Закон сохранения электрического заряда	2	
	39.	Закон Кулона. Решение задач.	2	
	40.	Самостоятельная работа. Близкодействие и действие на расстоянии	0	
	41.	Электрическое поле. Напряженность электрического поля.	2	
	42.	Самостоятельная работа. Силовые линии электрического поля.	0	
	43.	Самостоятельная работа. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле	0	
	44.	Самостоятельная работа. Поляризация диэлектриков	0	
	45.	Самостоятельная работа. Потенциальная энергия заряженного тела	0	
	46.	Самостоятельная работа. Связь между напряженностью электростатического поля и разностью потенциалов.	0	
	47.	Электроемкость. Конденсаторы. Решение задач.	2	
	48.	Электрический ток. Сила тока. Решение задач.	2	
	49.	Самостоятельная работа. Условия, необходимые для существования электрического тока	0	
	50.	Закон Ома для участка цепи. Решение задач.	2	
	51.	Работа и мощность постоянного тока Электродвижущая сила	2	
	52.	Закон Ома для полной цепи. Решение задач. (Профессионально ориентированное)	2	
	53.	Самостоятельная работа. Применение закона Ампера. Громкоговоритель	0	
	54.	Самостоятельная работа. Электродинамический микрофон	0	
4. Колебания и волны	55.	Колебательный контур. Решение задач.	2	ОК 01-ОК 05, ОК 07, ЛР 13
	56.	Переменный электрический ток (Профессионально ориентированное)	2	
	57.	Конденсатор в цепи переменного тока. Решение задач.	2	
	58.	Катушка индуктивности в цепи переменного тока. Решение задач.	2	
	59.	Резонанс в электрической цепи.	2	

	60.	Генерирование электрической энергии Трансформаторы	2	
	61.	Производство и использование электрической энергии **(**Профессионально ориентированное)	2	
	62.	Передача электроэнергии **(**Профессионально ориентированное)	2	
		Дифференцированный зачёт	2	
		Итого	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет физики. оснащенный оборудованием:
Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
Технические средства обучения:
- комплект лабораторного оборудования;
- комплект демонстрационного оборудования;
- персональный компьютер (ноутбук)
- мультимедиа проектор;
- интерактивная доска (экран);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мякишев Г. Я. Физика. 10 класс : учеб. для общеобразоват. организацийбазовый уровень / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский ; под ред. Н. А. Парфентьевой. — 9-е изд — М. : Просвещение, 2022. – 432 с.
2. Мякишев, Г. Я. Физика: Базовый уровень : 11 класс : учебник / Г. Я. Мякишев, М. А. Петрова, О. С. Угольников и др. — М. : Дрофа, 2019. — 476 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- **www.edu.ru** - федеральный портал российского образования,
- **www.school.edu.ru** - федеральный портал общего образования,
- **http://experiment.edu.ru/** - коллекция видеоэкспериментов федерального портала общего образования,
- **www.en.edu.ru** - федеральный портал естественнонаучного образования,
- **http://ege.edu.ru/** - федеральный портал единого государственного экзамена
- **http://n-t.ru/** - научно-техническая библиотека,
- **http://fiz.1september.ru/** - газета "Физика" (1 сентября),
- **http://www.college.ru/physics/index.php** - Открытый колледж. Физика.
- **http://class-fizika.narod.ru/** - сайт "Классная физика",

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция [2], ЛР [3]	**Раздел**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1-5	Устный опрос Тестирование, Индивидуальные проекты Практические работы Контрольные работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1-5	Устный опрос Индивидуальные проекты Практические работы
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1-5	Устный опрос Тестирование, Индивидуальные проекты Практические работы Контрольные работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1-5	Устный опрос Тестирование, Индивидуальные проекты Практические работы
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1-5	Устный опрос Тестирование, Индивидуальные проекты Практические работы Контрольные работы
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 2-4	Устный опрос Тестирование, Индивидуальные проекты

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДП.1 ИНФОРМАТИКА
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного, приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 (ред.от от 12.08.2022 N 732).

2. Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2023 г. № 371.

3. Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины Информатика для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация - составитель: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий».

Составители:

Шадрин Алексей Николаевич, преподаватель специальных дисциплин, первая квалификационная категория.

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **8**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **12**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **13**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (специальности).

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель общеобразовательной учебной дисциплины

Цель дисциплины «Информатика»: сформировать у обучающихся знания и умения в области информатики, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)1**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а)базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б)базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познаниямира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - Овладение универсальными учебными познавательными	- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных

	действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых

		сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		уметь осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов;

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 13	Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности и использующий информационные технологии

[1]Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 17.05.2012 г. № 413 (в последней редакции от 12.08.2022 г.)

[2]Отражается единица ПК, формируемая прикладным модулем (профессионально-ориентированным содержанием) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины, в том числе	72
1. Основное содержание	
теоретическое обучение	24
практические занятия	36
контрольные работы	4
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	
теоретическое обучение	4
практические занятия	2
индивидуальный проект *(да/нет*)	да
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины Информатика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций (ОК, ПК) и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1. Информационные технологии	Требования ТБ и правила ЭБ	2	ОК 01-ОК 02, ПК 2.5.
	1.1. Кодирование и обработка текстовой информации	1	
	1.1.1. Самостоятельное занятие Кодирование текстовой информации	0	
	Практическая работа 1.1. Кодировки русских букв	1	
	1.1.2.Создание документов в текстовых редакторах (Профессионально-ориентированное)	1	
	1.1.3. Самостоятельное занятие Форматирование документов в текстовых редакторах	0	
	Практическая работа 1.2. Создание и форматирование документа (Профессионально-ориентированное)	1	
	1.1.4.Компьютерные системы перевода текстов	1	
	Практическая работа 1.3. Перевод с помощью онлайновых словаря	1	
	1.1.5.Системы оптического распознавания текста.	1	
	Практическая работа 1.4. Сканирование и распознавание текстового документа.	1	
	1.2. Кодирование и обработка графической информации.	1	
	1.2.1. Самостоятельное занятие Кодирование графической информации	0	
	Практическая работа 1.5. Кодирование графической информации	1	
	1.2.2.Растровая графика (Профессионально-ориентированное)	1	
	Практическая работа 1.6. Растровая графика (Профессионально-ориентированное)	1	
	1.2.3. Векторная графика	1	
	Практическая работа 1.7. Трехмерная векторная графика.	1	
	Практическая работа 1.8. Выполнение построений в системе КОМПАС	2	
	Самостоятельное занятие. Создание флэш- анимации	0	
	1.3. Кодирование звуковой информации	1	
	Практическая работа 1.10. Создание и редактирование звука	1	
	1.4. Компьютерные презентации (Профессионально-ориентированное)	1	
	Практическая работа 1.11. Разработка презентации «Устройство ПК»	1	
	Самостоятельное занятие. Разработка презентации «История развития ВТ»	0	
	1.5. Кодирование и обработка числовой информации	1	

	1.5.1. Представление числовой информации с помощью систем счисления	1	
	Практическая работа 1.13. Перевод чисел в системах счисления	2	
	1.5.2. Электронные таблицы (Профессионально-ориентированное)	1	
	Практическая работа 1.14. Относительные, абсолютные и смешанные ссылки	1	
	1.5.3. Построение диаграмм и графиков	1	
	Практическая работа 1.15. Построение диаграмм различных типов	1	
	Контрольная работа по теме «Информационные технологии».	2	
2.Коммуникационные технологии	2.1. Локальные компьютерные сети	1	ОК 01-ОК 02, ПК 2.5.
	Практическая работа 2.1. Предоставление общего доступа к принтеру в локальной сети	1	
	2.2. Требования ТБ. Глобальная компьютерная сеть Интернет	1	
	2.3. Подключение к Интернету	1	
	Практическая работа 2.2. Создание подключения к Интернету	2	
	Самостоятельное занятие. Подключение к Интернету и определение IP-адреса	0	
	2.4. Всемирная паутина	1	
	Практическая работа 2.4. Настройка браузера	1	
	2.5. Электронная почта	1	
	Практическая работа 2.5. Работа с электронной почтой	1	
	2.6. Самостоятельное занятие Общение в реальном времени в глобальной и локальных компьютерных сетях	0	
	2.7. Файловые архивы	1	
	Практическая работа 2.7. Работа с файловыми архивами	1	
	Контрольная работа по теме «Коммуникационные технологии».	2	
3. Компьютер как средство автоматизации информационных процессов	2.8. Радио, телевидение и Web-камеры в Интернете	1	ОК 01-ОК 02, ПК 2.5. ЛР 13
	2.9. Самостоятельное занятие Геоинформационные системы в Интернете	0	
	Практическая работа 2.8. Геоинформационные системы в Интернете	1	
	2.10. Самостоятельное занятие Поиск информации в Интернете	0	
	2.11. Электронная коммерция в Интернете	1	
	Практическая работа 2.10. Заказ в Интернет-магазине	1	
	2.12. Самостоятельное занятие Библиотеки, энциклопедии и словари в Интернете	0	
	2.13. Основы языка разметки гипертекста	2	
	Практическая работа 2.11. Разработка сайта с использованием Web-редактора	2	
	3.1.История развития вычислительной техники	1	
	Практическая работа 1.1. Виртуальные компьютерные музеи	1	
	3.2.Архитектура персонального компьютера	1	
	Практическая работа 1.2. Сведения об архитектуре компьютера	1	
	3.3.Операционные системы	2	
	3.3.1. Самостоятельное занятие Основные характеристики операционных систем	0	
	Практическая работа 1.3. Сведения о логических разделах дисков	2	

	3.3.2.Операционная система Windows	1	
	Практическая работа 1.4. Значки и ярлыки на Рабочем столе	1	
	3.3.3.Операционная система Linux	1	
	Практическая работа 1.5. Настройка графического интерфейса для ОС Linux	1	
	3.4.Защита от несанкционированного доступа к информации	2	
	3.4.1.Самостоятельное занятие. Биометрические системы защиты	0	
	Практическая работа 1.7. Биометрическая защита	2	
	3.5. Самостоятельное занятие Защита от вредоносных программ	0	
	3.6.1.Самостоятельное занятие. Вредоносные и антивирусные программы	0	
	3.7. Дифференцированный зачет	2	
		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:
Кабинет информатики, оснащенный оборудованием:
Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
Технические средства обучения:
- мультимедиа проектор;
- интерактивная доска;
- МФУ, лазерный принтер, струйный принтер;
- набор презентаций по отдельным темам курса.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Информатика. 10 класс (базовый уровень): учебник / Н.Д. Угринович. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2020.- 288 с.: ил.
2. Информатика. 11 класс (базовый уровень): учебник / Н.Д. Угринович. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2020.- 272 с.: ил.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Интернет - среда для совместного обучения www.moodle.org
2. Сайт цифровых образовательных ресурсов www.cor.home-edu.ru
3. Коллекция ЦОРов http://school-collection.edu.ru
4. Институт новых технологий www.intschool.ru
5. Коллекция обучающих видеоуроков по компьютерной графике и программированию http://www.videoyroki.info
6. Система дистанционного обучения WebTutor http://www.websoft.ru
7. Газета «Информатика http://inf.1september.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция [2], ЛР [3]	**Раздел**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1-6	Устный опрос Тестирование, Индивидуальные проекты Практические работы Контрольные работы Выполнение итогового теста
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1-6	Устный опрос Индивидуальные проекты Практические работы Контрольные работы Выполнение итогового теста
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Раздел 1-2	Устный опрос Индивидуальные проекты Практические работы

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДП.2 Химия

по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 в редакции от 12 августа 2022 года
2. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины Химия для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в качестве примерной рабочей программы общеобразовательного и социально – гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация-составитель: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Составители:

Рукина М.Ю. преподаватель АПОУ РА «ТОТ»

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**10**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**24**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**25**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Химия»: сформировать у обучающихся знания и умения в области химии, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**[1]
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия**: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория

	целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о химической составляющей

		естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям

	представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** **б) совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** **г) принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов

	других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; - учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации
ПК 1.3. Выполнять настройку и регулировку почвообрабатывающих, посевных, посадочных, и уборочных машин, а так же машин для внесения удобрений, средств защиты растений и ухода за сельскохозяйственными культурами	**Овладение универсальными регулятивными действиями:** **б) самоконтроль:** - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	- уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды;

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
21	Проявляющий осознанный выбор своей образовательной траектории, в том числе направления профессиональной подготовки и профессионального развития

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**108**
В том числе:	
теоретическое обучение	**66**
практические занятия	**42**
контрольные работы	**10**
лабораторные работы	**20**
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация - в форме экзамена	**18**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся**	**Объем в часах**	**Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы**
1	*2*	*3*	*4*
		48	ОК 01
Раздел 1. Основы строения вещества		**12**	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность.	2	
	Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	2	
	Практическая работа № 1 Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов.	2	
	Практическая работа № 2 Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева.	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение	2	ОК 01 ОК 02

	Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.		
	Практическая работа № 3 Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	2	
Раздел 2 Химические реакции		**12**	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса.	2	ОК 01
	Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	2	
	Практическая работа № 4 Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси.	2	
Тема 2.2.Электролитическая диссоциация и ионный обмен.	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	2	ОК 01

	Лабораторная работа № 1 «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.	2	
Контрольная работа № 1.	Строение вещества и химические реакции	2	ОК 01- ОК 02
Раздел 3 Строение и свойства неорганических веществ		**24**	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ.	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре.	2	ОК 01 ОК 02
	Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы физические и химические свойства.	2	
	Практическая работа № 5 Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).	2	

Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	2	ОК 01 ОК 02
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IY– YII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	
	Практическая работа № 6 Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.	2	
	Практическая работа № 7 Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	2	
	Лабораторная работа № 2 «Свойства металлов и неметаллов». Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.	2	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве.	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность Проблема отходов и побочных продуктов	2	ОК 01 ОК 02

	Практическая работа № 8 Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	2	
Контрольная работа № 2	Свойства неорганических веществ	2	ОК 01 ОК 02
		42	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		**12**	
Тема 4.1. Классификация и номенклатура органических веществ	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М.Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений	2	ОК 01 ОК 02
	Практическая работа № 9 Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)	2	ОК 01 ОК 02
Тема 4.2. Свойства	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов		ОК 01

органических соединений. .	(особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): – предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; - непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов; - кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла; - азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций	2	ОК 02
	Практическая работа № 10 Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ	2	
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека.	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	1	ОК 01 ОК 02

Тема 4.4 Производство и применение органических веществ в промышленности	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	1	ОК 01 ОК 02
	Практическая работа № 11 Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	1	
Контрольная работа № 3	Структура и свойства органических веществ	1	ОК 01 ОК 02
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		**8**	

Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе	2	ОК 01 ОК 02
	Лабораторная работа № 4 «Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры» Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. 2. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости	2	

Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	1	ОК 01 ОК 02
	Практическая работа № 12 Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	1	
	Лабораторная работа № 5 Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье	1	
Контрольная работа № 4	Скорость химических реакций и химическое равновесие	1	ОК 01,ОК 02
Раздел 6. Дисперсные системы		**6**	
Тема 6.1.Дисперсные системы	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы.	1	ОК 01

и факторы их устойчивости	Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы.		ОК 02 ОК 07
	Практическая работа № 13 Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	1	
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем	**Лабораторная работа № 6** «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными	1	
	Лабораторная работа № 7 «Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними	1	
Контрольная работа № 5	Дисперсные системы	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
Раздел 7 Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		**8**	
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	**Практическая работа № 14** Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2	ОК 01 ОК 02
	Лабораторная работа № 8 Обнаружение неорганических веществ катионов I–VI групп или анионов) с использованием качественных	2	

	аналитических реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I–VI групп». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия, V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. 2. Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.		
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	**Практическая работа № 15** Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов	2	ОК 01 ОК 02
	Лабораторная работа № 9 «Обнаружение органических соединений отдельных классов» Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем. 2. Лабораторная работа «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Проведение качественных реакций,	2	

	используемых для распознавания органических веществ отдельных классов по функциональным группам: на примере аминокислот и карбоновых кислот, спиртов и фенолов, альдегидов и кетонов. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.		
Раздел 8 Химия в быту и производственной деятельности человека		**2**	
Тема 8.1 Химия в быту и производственной деятельности человека	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. **Защита кейса:** Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 21
Раздел 9 Исследование и химический анализ объектов биосферы		**6**	
Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.	1	ОК 1-ОК 09
	Практическая работа № 16 Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).	1	
Тема 9.1.2. Химический контроль качества продуктов питания	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.3

	Практическая работа № 17 Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.	1	
	Лабораторная работа № 10 Исследование химического состава продуктов питания. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания». Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции. 2. Лабораторная работа «Исследование продуктов питания на наличие углеводов».Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.3
Экзамен		**14+4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 1.3.
Всего часов:		**108**	

3 . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

кабинет «Химии», оснащенный оборудованием:

- оборудование учебного кабинета - посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска;
- технические средства обучения - теле- видео оборудование;
- наглядные пособия – ПСХЭ, таблица растворимости, ряд активности металлов, плакаты, шаростержневые наборы молекул, модели кристаллических решёток веществ

Лаборатория «Сельскохозяйственные биотехнологии», оснащенная оборудованием:

- лабораторное оборудование - стеклянная химическая посуда, металлические штативы, штативы для пробирок, спиртовки;
- реактивы - набор неорганических и органических веществ;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Габриелян О.С., Химия. 10 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.С. Габриелян. – 5-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2019. – 191 стр.
2. Габриелян О.С., Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.С. Габриелян. – 5-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2019. – 191 стр.
3. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ.сред.проф.образования.-М., 2019 г.
4. Химия (базовый уровень) 10кл. учеб. для студ.проф.учеб. заведений/Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. – М., 2019.
5. Химия (базовый уровень) 11кл. учеб. для студ.проф.учеб. заведений/Рудзитис Г.Е., Фельдман Ф.Г. – М., 2019.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Электронный учебник О.С. Габриелян «Химия» 10 класс
2. Электронный учебник О.С. Габриелян «Химия» 11 класс
3. Учебное пособие Т.Н. Литвинова «Химия. Законы, свойства элементов и соединений»
4. Учебное пособие В.В. Мельников, М.И. Бармин «Общая и неорганическая химия»
5. http://www.chemistry.ru

6. http://www.xumuk.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения*	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
З1 Сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;	Рассказывают о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;	Устный ответ Тест
З2. Владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие),	Рассказывают: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М.	Решение ситуационных задач Устный ответ Тест Письменный ответ

теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека.	Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека.	
Умения:		
У1. Уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;	Выявляют характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применяют соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявляют взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;	Оценка выполнения практических и лабораторных заданий
У2. Уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; решении практических задач	Используют наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составляют формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объясняют их смысл; подтверждают характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; решают практические задачи	Оценка результатов выполнения практических и лабораторных заданий.

У3. Уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;	Устанавливают принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризуют их состав и важнейшие свойства; определяют виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицируют химические реакции;	Решение ситуационных задач Устный ответ Тест Письменный ответ
У4. Владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	Применяют в работе основные методы научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	Оценка результатов выполнения практических и лабораторных заданий.
У5. Уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;	Проводят расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;	Решение задач
У6. Уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники	Планируют и выполняют химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получают этилен и изучают его свойства, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводят реакции ионного обмена, определяют среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решают экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники	Оценка результатов выполнения практических и лабораторных заданий. Решение задач

безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;	безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представляют результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;	
У7. Уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);	Анализируют химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);	Решение кейсов
У8. Уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;	Соблюдают правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывают опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;	Оценка результатов выполнения лабораторных заданий.
У9. Уметь применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений - для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.	Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья умеют применять знания о доступных методах познания веществ и химических явлений	Решение задач, устные ответы, решение тестов

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДП. 09 БИОЛОГИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного, приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 (ред.от от 12.08.2022 N 732).

2. Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2023 г. № 371.

3. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций, базовый уровень, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 14 от «30» ноября 2022г.

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий».

Составители:

Тодошева Г.Е. преподаватель АПОУ РА «ТОТ», высшая квалификационная категория.

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БИОЛОГИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Учебная дисциплина «Биология» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК4, ОК5, ОК6, ОК7.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Биология»: формирование у обучающихся представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие[1]	**Дисциплинарные**[2]
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид,

[1] Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022), формируемые общеобразовательной дисциплиной

[2] Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022)

	профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) **базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую	популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и

	области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; сформированность умений создавать собственные письменные

	исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными**	приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления

	коммуникативными действиями: б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г) **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	**В области экологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования

действовать в чрезвычайных ситуациях	основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	**Расшифровка**
9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
15	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
1. Основное содержание	
в том числе:	
теоретические занятия	51
практические занятия	8
контрольные работы	3
самостоятельная работа	
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	**2**
теоретические занятия	1
практические занятия	1
индивидуальный проект (да\нет)	да
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6+ 2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины БИОЛОГИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Коды, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого			**18**	ОК 01-ОК 09
Тема 1.1. Биология как наука. Методы и объекты биологии	Содержание учебного материала		*2*	
	1	Биология и другие науки.		
	2	Роль биологических теорий, идей, гипотез в формировании современной естественно-научной картины мира.		
	3	Методы познания живой природы		
	4	Объекты изучения биологии, общие признаки, уровни организации живой природы		
Тема 1.2. Химический состав клетки	Содержание учебного материала		*2*	ОК 01-ОК 09
	1	Химический состав клетки.		
	2	Неорганические вещества (вода, минеральные соли), их роль в клетке и в организме человека.		
	3	Биополимеры.		
	4	Углеводы и липиды их строение, функции в клетке и в организме человека		
	5	Белки их разнообразие, строение и функции в клетке и в организме человека		
	6	Ферменты, их роль		
Тема 1.3. Нуклеиновые кислоты. АТФ	Содержание учебного материала		*2*	ОК 01-ОК 09
	1	Строение ДНК как биополимера, роль ДНК в хранении и передаче наследственной информации.		
	2	Особенности строения РНК, виды и роль РНК в клетке.		
	3	Строение АТФ и ее роль в клетке.		
	Практические занятия Решение задач на составление нитей ДНК, определение процентного содержания нуклеотидов в молекулах ДНК и РНК, определение длины молекулы ДНК.		*1*	
Тема 1.4. Клеточная теория.	Содержание учебного материала		*4*	ОК 01-ОК 09
	1	Цитология.		

Строение клетки	2	Развитие знаний о клетке (Р.Гук, Р.Вирхов, К.Бэр, М.Шлейден, Т.Шванн).		
	3	Клеточная теория, ее роль в формировании современной естественно-научной картины мира.		
	4	Строение клетки. Основные части и органоиды клетки, их функции.		
	5	Строение ядра как важнейшем компоненте клетки, о роли и состоянии ядра в двух периодах жизни клетки		
	6	Взаимообусловленность строения и функций органоидов клетки.		
Тема 1.5. Вирусы. Обмен веществ и энергии в клетке	Содержание учебного материала		*2*	ОК 01-ОК 09
	1	О неклеточных формах жизни - вирусах.		
	2	Особенности их строения и размножения. ВИЧ		
	3	Обмен веществ и превращения энергии в клетке		
	4	Энергетический и пластический обмен, их сущность и значение		
	Самостоятельная работа обучающихся Подбор материалов, изготовление буклетов, газет и участие в акции по борьбе со СПИДом			
Тема 1.6. Биосинтез белка	Содержание учебного материала		*3*	ОК 01-ОК 09
	1	Генетическая информация в клетке.		
	2	Ген.		
	3	Генетический код		
	4	Биосинтез белка		
	Практические занятия Решение задач на генетический код.		*1*	
	Контрольная работа №1		*1*	
Раздел 2. Строение и функции организма			***4***	ОК 01-ОК 09 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 15
Тема 2.1. Размножение организмов.	Содержание учебного материала		*1*	
	1	Организм.		
	2	Воспроизведение организмов		
	3	Бесполое и половое размножение		
	4	Способы деления клеток как основа размножения		
Тема 2.2. Деление клетки.	Содержание учебного материала		*1*	ОК 01-ОК 09
	1	Значение деления клетки для размножения, роста и развития организмов.		
	2	Интерфаза. Митоз		
	3	Механизм и фазы митотического деления клетки.		
	4	Мейоз- способ деления половых клеток.		

	5	Механизм обмена генами между гомологичными хромосомами.		
	6	Образование клеток с гаплоидным набором хромосом		
Тема 2.3. Гаметогенез. Оплодотворение. Онтогенез	Содержание учебного материала		*1*	ОК 01-ОК 09
	1	Периоды, механизм и суть образования половых клеток.		
	2	Оплодотворение, его значение.		
	3	Внешнее и внутреннее оплодотворение		
	4	Онтогенез.		
	5	Эмбриональное и постэмбриональное развитие организмов.		
	6	Онтогенез человека.		
	7	Репродуктивное здоровье		
	Самостоятельная работа обучающихся Создание презентации по теме «Онтогенез», «Здоровье человека», «ЗОЖ»			
Тема 2.4. Организм как единое целое	Содержание учебного материала		*1*	ОК 01-ОК 09
	1	Закономерности индивидуального развития организмов.		
	2	Родство позвоночных животных, общность их происхождения		
Раздел 3. Основы генетики			***20***	ОК 01-ОК 09
Тема 3.1. Генетика как наука	Содержание учебного материала		*2*	
	1	Задачи, методы, история развития науки генетики.		
	2	Наследственность и изменчивость свойства живых существ. Г.Мендель.		
	3	Механизмы моногибридного скрещивания		
	4	Закон Менделя.		
	Практические занятия Решение задач на I-II законы Г.Менделя и на анализирующее скрещивание		*2*	
Тема 3.2. Закон независимого наследования признаков	Содержание учебного материала		*2*	ОК 01-ОК 09
	1	Дигибридное скрещивание как метод изучения закономерностей наследственности, проявляющийся при полигибридном скрещивании закон независимого наследования		
	2	Схемы скрещивания		
	3	Решетка Пеннета		
	4	Генотипы и фенотипы гибридов.		
	Практические занятия Записывать схемы скрещивания, решетку Пеннета, определять генотипы и фенотипы гибридов. Решение задач на ди- и полигибридное скрещивание		*2*	

Тема 3.3. Явление сцепленного наследования. Генетика пола	Содержание учебного материала		*1*	ОК 01-ОК 09
	1	Сцепление генов.		
	2	Явление сцепленного наследования генов		
	3	Закон Т.Моргана		
	4	Суть явления перекреста хромосом		
	5	Соматические и половые хромосомы		
	6	Сцепленное с полом наследование		
	Практические занятия Решение задач на сцепленное с полом наследование		*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление генетических задач по признакам человека			
Тема 3.4. Взаимодействие генов	Содержание учебного материала		*1*	ОК 01-ОК 09
	1	Сформировать знания о целостности генотипа, о взаимодействии генов.		
	2	О взаимоотношениях организма и среды на реализацию генотипа, на проявление его наследственных свойств и признаков.		
Тема 3.5. Хромосомная теория наследственности	Содержание учебного материала		*1*	ОК 01-ОК 09
	1	Общая характеристика ХТН		
	2	Основные положения ХТН.		
	Самостоятельная работа обучающихся Защита творческих работ по теме «Открытия в современной генетике»			
	Контрольная работа № 2		*1*	
Тема 3.6. Изменчивость и ее формы	Содержание учебного материала		*2*	ОК 01-ОК 09
	1	Ненаследственная изменчивость, причины ее проявления.		
	2	Норма реакции		
	3	О роли генотипа и среды в формировании фенотипа		
	4	Наследственная изменчивость, ее формы.		
	5	Мутации		
	6	Значение мутаций		
	Самостоятельная работа обучающихся Защита творческих работ по теме Генетика человека			
Тема 3.7. Основы генетики человека. Наследственные болезни человека	Содержание учебного материала		*2*	ОК 01-ОК 09
	1	Значение генетики для медицины.		
	2	Генетические карты		
	3	Методы изучения наследственности и изменчивости человека		

	4	Наследственные болезни человека, их причины и профилактика		
	5	Влияние мутагенов на организм человека		
	6	Меры защиты окружающей среды от мутагенов		
	7	Цитологические и генетические основы определения группы крови.		
	8	Переливание крови. Развитие донорства в России и в РА.		
	Практические занятия Решение задач на определение группы крови		*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся Выявление источников мутагентов в окружающей среде			
Тема 3.8. Основы селекции. Биотехнология	Содержание учебного материала		*2*	
	1	Селекция		ОК 01- ОК 09 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 15
	2	Основные методы и задачи селекции		
	3	Формы отбора.		
	4	Значение работ Н.И.Вавилова и других Отечественных селекционеров		
	5	Достижения в современной селекции.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов по теме (по выбору) Причины увеличения генетических заболеваний в человеческой популяции. Общая характеристика генетических заболеваний в человеческой популяции			
Раздел 4. Дарвинизм			***8***	
Тема 4.1. Теория эволюции Ч.Дарвина.	Содержание учебного материала		*1*	
	1	Развитие эволюционных идей в додарвиноской биологии. Теория Ч.Дарвина.		ОК 01- ОК 09
	2	Роль эволюционной теории в формировании современной естественно-научной картины мира.		
Тема 4.2. Вид и его критерии.	Содержание учебного материала		*1*	
	1	Понятие о виде, его основные критерии.		ОК 01- ОК 09
	2	Популяция как форма существования вида и единица эволюционного процесса на Земле.		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение видового разнообразия растений и животных местности			
Тема 4.3. Доказательства эволюции	Содержание учебного материала		*1*	
	1	Морфологические и эмбриологические доказательства.		ОК 01- ОК 09
	2	Палеонтологические и молекулярные доказательства.		

Тема 4.4. Движущие силы эволюции. Борьба за существование	Содержание учебного материала		*1*	
	1	Борьба за существование как совокупность сложных и многообразных отношений существующих внутри видов, между видами и неживой природой.		ОК 01-ОК 09
	2	Значение борьбы за существование в эволюционном процессе		
Тема 4.5. Движущие силы эволюции. Естественный отбор.	Содержание учебного материала		*1*	
	1	Естественный и искусственный отбор. Формы естественного отбора.		ОК 01-ОК 09
	2	Роль естественного отбора в развитии органического мира.		
	3	Творческая роль естественного отбора в возникновении органических форм.		
Тема 4.6. Образование новых видов. Микроэволюция.	Содержание учебного материала		*1*	
	1	Видообразование по Ч.Дарвину. Микроэволюция.		ОК 01-ОК 09
	2	Элементарные эволюционные факторы, их совместное действие и его результаты.		
	3	Пути микроэволюции		
Тема 4.7. Макроэволюция. Главные пути и направления эволюции.	Содержание учебного материала		*1*	
	1	Макроэволюция.		ОК 01-ОК 09
	2	Главные направления и пути эволюции органического мира		
	3	Характеристика механизмов микро- и макроэволюции		
	Самостоятельная работа обучающихся Защита творческих работ по теме «Теория эволюции»			
	Контрольная работа №3		*1*	
Раздел 5. Развитие органического мира.			***6***	
Тема 5.1. Возникновение жизни на Земле.	Содержание учебного материала		*2*	
	1	Отличительные признаки живого.		ОК 01-ОК 09
	2	Усложнение живых организмов на Земле в процессе эволюции		
	3	Гипотезы происхождения жизни.		
Тема 5.2. Развитие жизни на Земле	Содержание учебного материала		*4*	ОК 01-ОК 09
	1	Развитие жизни в архейскую, протерозойскую и палеозойскую эры.		
	2	Развитие жизни в мезозойскую и кайнозойскую эры.		
	3	Определение основных эволюционных факторов, выделить основные ароморфозы.		
	4	О многообразии современного органического мира.		
	5	Основы систематики.		
	6	Классификация организмов.		

Раздел 6. Антропогенез (эволюция человека)			***6***	ОК 01- ОК 09
Тема 6.1. Доказательства и движущие силы антропогенеза	Содержание учебного материала		*4*	
	1	Ч.Дарвин о становлении человека.		
	2	Доказательства родства человека с животными.		
	3	О движущих силах антропогенеза		
	4	О ведущей роли социальных факторов		
	5	Об основных стадиях эволюции человека.		
	6	Биологические и социальные особенности древнейших и древних людей		
Тема 6.2. Современные люди. Человеческие расы	Содержание учебного материала		*2*	ОК 01- ОК 09
	1	Особенности ископаемых людей современного типа, значение социальных факторов в их развитии.		
	2	Происхождение и единство человеческих рас.		
	3	Несостоятельность расизма и социал - дарвинизма.		
Раздел 7. Биология в жизни (профессионально-ориентированное содержание)			**2**	ОК 01, 02, 04.07 ЛР-9,10,15
Тема 7.1. **Селекция и Биотехнология**	Содержание учебного материала			
	1	Селекция как наука. Методы селекции. Достижения селекции.		
	2	Биотехнология как наука. Основные направления сельскохозяйственной биотехнологии, методы биотехнологии. Этика экспериментов.	1	
	3	Практические работы. - Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области селекции, биотехнологии - Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологии	1	
Промежуточная аттестация (консультации, экзамен)			*6+2*	
Всего			*72*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Биология»

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся.

- рабочее место преподавателя.
- комплект наглядных пособий.

Технические средства обучения:
- телевизор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе

Основные источники:

1. Сивоглазов В.И., Агафонова И.Б., Захарова И.Т. Биология. Общая биология (базовый уровень) 10 кл., 2019г.

2. Сивоглазов В.И., Агафонова И.Б., Захарова И.Т. Биология. Общая биология (базовый уровень) 11 кл. 2019г.

3. Д.К.Беляев, Г.М.Дымшица «Общая биология» 10-11класс, Москва «Просвещение», 2018

4. Каменский А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В. Общая биология. 10—11 кл. – М., 2018.

5. Константинов В.М., Рязанова А.П. Общая биология. Учеб. пособие для СПО. – М., 2018.

Дополнительные источники:

1. Н.М.Киреева, Биология для преподавателей

2. Ч.Дарвин. Путешествие на корабле «Бигль»-/Ч.Дарвин-М. Мысль, 1978.

3. Ч.Дарвин. Воспоминания о развитии моего ума и характера / Ч.Дарвин Сочинения. Т.9. – М. Издательство АН СССР, 1959.

4. Ч.Дарвин. Происхождение видов путем естественного отбора. Книга для учителя /Ч.Дарвин, под ред. А.В.Яблокова, Б.М.Медникова – М.Просвещение, 1986.

5. Р.Докинз. Эгоистичный ген /Р.Докинз – М. Мир, 1993.

6. К.Ю.Еськов История Земли и жизни на ней: от хаоса до человека /К.Ю.Еськов – М.НЦ ЭНАС, 2004.

7. Б.М.Медников Аксиомы биологии /Б.М.Медников – М.Знание, 1982.

8. Б.М.Медников Биология: формы и уровни жизни. Пособие для учащихся /Б.М.Медников – 2-е изд., М.Просвещение, 2006.
9. Э.Мулдашев «От кого мы произошли?»
10. Константинов В.М., Рязанов А.Г., Фадеева Е.О. Общая биология. – М., 2006.
11. Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Рувимский А.О. Общая биология. – М., 2000.
12. Захаров В.Б., Мамонтов С.Г., Сивоглазов В.И. Биология. Общие закономерности. – М., 1996.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция [2], ЛР [3]	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	*Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4,1.5* *Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3, 2.4,2.5,* *Р 3, Темы 3.1, 3.2,3.3* *Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3, 4.4* *Р 5, Темы 5.1* *Р 6,Темы 6.1, 6.2* *Р 7,Тема 7.1*	*Устный опрос* *Тестирование,* *Практические работы* *Заполнение таблиц* *Решение задач* *Контрольная работа* *Выполнение экзаменационного задания*
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	*Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4,1.5* *Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3, 2.4,2.5,* *Р 3, Темы 3.1, 3.2,3.3* *Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3, 4.4* *Р 5, Темы 5.1* *Р 6,Темы 6.1, 6.2* *Р 7,Тема 7.1*	*Устный опрос* *Тестирование,* *Практические работы* *Заполнение таблиц* *Решение задач* *Контрольная работа* *Выполнение экзаменационного задания*
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	*Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4,1.5* *Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3, 2.4,2.5,* *Р 3, Темы 3.1, 3.2,3.3* *Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3, 4.4* *Р 5, Темы 5.1* *Р 6,Темы 6.1, 6.2* *Р 7,Тема 7.1*	*Устный опрос* *Тестирование,* *Практические работы* *Заполнение таблиц* *Решение задач* *Контрольная работа* *Выполнение экзаменационного задания*
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	*Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4,1.5* *Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3, 2.4,2.5,* *Р 3, Темы 3.1, 3.2,3.3* *Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3, 4.4* *Р 5, Темы 5.1* *Р 6,Темы 6.1, 6.2* *Р 7,Тема 7.1*	*Устный опрос* *Тестирование,* *Практические работы* *Заполнение таблиц* *Решение задач* *Контрольная работа* *Выполнение экзаменационного задания* *Индивидуальный проект*

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО. 1 АСТРОНОМИЯ

ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть- Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изменениями от 12.08.2022 г.).
2. Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2023 г. № 371.
3. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО) в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

Организация-составитель:
АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Составитель:
Кондрашова О.Н., преподаватель АПОУ РА «ТОТ»,
высшая квалификационная категория.

Рассмотрено на ЦМК преподавателей
дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ» 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Цель дисциплины «Астрономия»: сформировать у обучающихся знания и умения в области астрономии.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-воспринимать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - планировать этапы решения задачи; составлять план действия; - эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - 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; - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач - знать социокультурный портрет и наследие родной страны и страны изучаемого языка; - грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках; - отстаивать свою гражданскую позицию; - проявлять толерантность к другим народам и иной культуре; - владеть нормами межкультурного и межличностного общения; -осознавать личностный смысл обучения и саморазвития; - самостоятельно определять цели собственной траектории развития; - самостоятельно определять способы достижения заявленных целей; - устанавливать причинно-следственные связи; - оценивать и обосновывать свои действия (текущие и планируемые;	-владеть основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенно пользоваться астрономической терминологией и символикой; -сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

	- освоение и использование межпредметных понятий и универсальных учебных действий - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач	- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной; -осознавать роль отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе, своей профессиональной деятельности; - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач при взаимодействии в коллективе и команде в ходе профессиональной деятельности. - Освоение и использование межпредметных понятий и универсальных учебных действий - готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	-понимать сущность наблюдаемых во Вселенной явлений; - владеть основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

	- грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках; - отстаивать свою гражданскую позицию; - проявлять толерантность к другим народам и иной культуре; - владеть нормами межкультурного и межличностного общения;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-проявлять сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознающий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Объём образовательной программы дисциплины, в том числе	*36*
1. Основное содержание	
теоретическое обучение	*16*
практические занятия	*14*
контрольные работы	*6*
Индивидуальный проект	*да*
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ___*астрономия*_____

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент програм
Раздел 1. Введение в астрономию.		*2*	
Тема 1.1. Введение в астрономию	Астрономия – наука о космосе. Понятие Вселенной. Структуры и масштабы Вселенной. Далёкие глубины Вселенной	*2*	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 1-2.		
Раздел 2. Астрометрия.		*5*	
Тема 2.1. Звездное небо.	Звездное небо. Что такое созвездие. Основные созвездия Северного полушария Небесный экватор и небесный меридиан; горизонтальные, экваториальные координаты, кульминации светил. Эклиптика, точка весеннего равноденствия, неравномерное движение Солнца по эклиптике	*1*	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 3-5.		
Тема 2.2. Время и календарь	Синодический месяц, узлы лунной орбиты, почему происходят затмения, Сарос и предсказания затмений. Солнечное и звёздное время, лунный и солнечный календарь, юлианский и григорианский календарь.	*1*	
	Практические занятия.	*1*	
	Контрольная работа № 1 « Астрометрия».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 6-7. 2. Подготовка к контрольной работе по разделу «Астрометрия» с использованием методических рекомендаций преподавателя.		
Раздел 3. Небесная механика.		*4*	
Тема 3.1. Система мира.	Геоцентрическая и гелиоцентрическая система мира объяснение петлеобразного движения планет, доказательства движения Земли вокруг Солнца, годичный параллакс звёзд. Обобщённые законы Кеплера и определение масс небесных тел.	*1*	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 8-9.		
Тема 3.2. Межпланетные перелёты.	Первая и вторая космические скорости; оптимальная полуэллиптическая орбита КА к планетам, время полёта к планете.	*1*	
	Практические занятия.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 10-11. 2. Подготовка к контрольной работе по разделу «Небесная механика» с использованием методических рекомендаций преподавателя.		

Раздел 4. Строение Солнечной системы.		*7*	
Тема 4.1. Солнечная система. Планета Земля.	Современные представления о строении и составе Солнечной системы. Форма Земли, внутреннее строение, атмосфера и влияние парникового эффекта на климат Земли.	*1*	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 12-13.		
Тема 4.2. Луна. Планеты земной группы.	Формирование поверхности Луны; природа приливов и отливов на Земле и их влияние на движение Земли и Луны. Физические свойства Меркурия, Марса и Венеры.	*1*	
	Практические занятия.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя §14- 15.		
Тема 4.3. Планеты-гиганты. Планеты-карлики.	Физические свойства Юпитера, Сатурна, Урана и Нептуна, , природа колец вокруг планет-гигантов, планеты-карлики. Физическая природа астероидов и комет, природа метеоров и метеоритов. Современные представления о происхождении Солнечной системы.	*1*	
	Практические занятия.	*1*	
	Контрольная работа № 2 «Строение Солнечной системы».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 16-18. 2. Подготовка к контрольной работе по разделу « Строение Солнечной системы» с использованием методических рекомендаций преподавателя.		
Раздел 5. Астрофизика и звёздная астрономия.		*7*	
Тема 5.1. Методы астрофизических исследований. Солнце.	Методы и приборы астрофизических исследований. Определение основных характеристик Солнца, строение солнечной атмосферы, проявление солнечной активности и её влияние на климат и биосферу Земли.	*1*	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 19-21.		
Тема 5.2. Основные характеристики звёзд..	Определение основных характеристик звёзд; спектральная классификация звёзд, красные гиганты, сверхгиганты и белые карлики, пульсары и нейтронные, двойные, пульсирующие звёзды, понятие чёрной дыры.	*1*	
	Практические занятия.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 22-25.		
Тема 5.3. Эволюция звёзд.	Новые и сверхновые звёзды. Жизнь звёзд различной массы, гравитационный коллапс и взрыв белого гравитационный коллапс ядра массивной звезды в конце её жизни. Оценка возраста звёздных скоплений.	*1*	
	Практические занятия.	*1*	
	Контрольная работа № 3 «Астрофизика и звёздная астрономия».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 26-27. 2. Подготовка к контрольной работе по разделу «Астрофизика и звёздная астрономия».		

Раздел 6. Галактики.		*5*	
Тема 6.1. Млечный Путь – наша Галактика.	Газ и пыль в Галактике. Рассеянные и шаровые звёздные скопления. Сверхмассивная чёрная дыра в центре Млечного Пути.	*1*	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия.	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной с использованием методических рекомендаций преподавателя § 28-30. 2. Подготовка к контрольной работе по разделу « Млечный путь-наша галактика» с использованием методических рекомендаций преподавателя.		
Тема 6.2. Галактики.	Классификация галактик. Типы галактик и их свойства, определение расстояний до галактик, вращение галактик и содержание тёмной материи в них. Активные галактики и квазары. Скопления галактик, межгалактический газ, ячеистая структура распределения галактик и скоплений во Вселенной.	*1*	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия.	*1*	
	Контрольная работа №4 «Галактики».	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 31-33. 2. Подготовка к контрольной работе по разделу «Галактики» с использованием методических рекомендаций преподавателя.		
Раздел 7. Современные проблемы астрономии..		*5*	
Тема 7.1. Строение и эволюция Вселенной.	Конечность и бесконечность Вселенной. Расширяющаяся Вселенная. Связь закона всемирного тяготения с представлениями о конечности и бесконечности Вселенной; фотометрический парадокс; необходимость общей теории относительности для построения модели Вселенной Модель «горячей Вселенной» и реликтовое излучение.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 34-36. 2. Подготовка к контрольной работе по разделу « Строение и эволюция Вселенной» с использованием методических рекомендаций преподавателя.		
Тема 7.2. Современные проблемы астрономии.	Ускоренное расширение Вселенной и тёмная энергия. Обнаружение планет возле других звёзд. Поиск жизни и разума во Вселенной. Достижения советской космонавтики и их роль в мировом освоении космоса.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ЛР 1
	Практические занятия.	1	
	Контрольная работа № 5 «Современные проблемы астрономии».	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Проработка конспектов занятий, учебной и дополнительной литературы с использованием методических рекомендаций преподавателя § 37-39. 2. Подготовка к контрольной работе по разделу « Современные проблемы астрономии » с использованием методических рекомендаций преподавателя.		
Контрольная работа		1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен0 следующее специальное помещение:

Кабинет, оснащённый оборудованием: магнитная доска, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, плакаты по основным разделам программы, электронный материал, технические средства обучения: компьютер, принтер, интерактивная панель.

, .

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Чаругин В.М. Астрономия 10 – 11 классы: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень – М.: Просвещение, 2018. – 144 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Астрономия в Открытом колледже http://college.ru/astronomy/
2. Astrolab.ru: сайт для любителей астрономии http://www.astrolab.ru
3. Азбука звёздного неба http://www.astro-azbuka.info
4. Астрономия для школьников http://astro.physfac.bspu.secna.ru
5. Астрономия и космонавтика: сайт К. Арбузова http://www.m31.spb.ru
6. Астрономия: проект Новосибирской открытой образовательной сети http://www.astro.websib.ru
7. Астрономия: сайт Н. Е. Коржова и Д. В. Сеченых http://www.space.vsi.ru
8. Метеориты: научно-популярный сайт http://www.meteorite.narod.ru
9. Сайт «Астрогалактика» http://www.astrogalaxy.ru
10. Сайт «Галактика» http://moscowaleks.narod.ru
11. Сайт «Космический мир» http://www.cosmoworld.ru
12. Сайт «Планетные системы» http://www.allplanets.ru
13. Сайт «Солнечная система» http://www.galspce.spb.ru
14. Школьная астрономия Петербурга http://school.astro.spbu.ru
15. Электронная библиотека астронома-любителя http://www.asrolib.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Дагаев М.М., Чаругин В.М. Книга для чтения по астрономии. – М.: Просвещение, 2008

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общихи профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция [2], ЛР [3]	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1 - 3.2 Р 4, Темы 4.1 - 4.3 Р 5, Темы 5.1 – 5.3 Р 6, Темы 6.1 - 6.2 Р 7, Темы 7.1 – 7.2	Фронтальный опрос Беседа Контрольная работа
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1 - 3.2 Р 4, Темы 4.1 - 4.3 Р 5, Темы 5.1 – 5.3 Р 6, Темы 6.1 - 6.2 Р 7, Темы 7.1 – 7.2	Фронтальный опрос Беседа Контрольная работа
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1 - 3.2 Р 4, Темы 4.1 - 4.3 Р 5, Темы 5.1 – 5.3 Р 6, Темы 6.1 - 6.2 Р 7, Темы 7.1 – 7.2	Фронтальный опрос Беседа Контрольная работа
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1 - 3.2 Р 4, Темы 4.1 - 4.3 Р 5, Темы 5.1 – 5.3 Р 6, Темы 6.1 - 6.2 Р 7, Темы 7.1 – 7.2	Фронтальный опрос Беседа Контрольная работа

[*] В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО. 2 ЭКОЛОГИЯ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного, приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 (ред.от от 12.08.2022 N 732).

2. Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2023 г. № 371.

3. Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Экология» для профессиональных образовательных организаций, базовый уровень, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 14 от «30» ноября 2022г.

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий».

Составители:
Тодошева Г.Е. преподаватель АПОУ РА «ТОТ», высшая квалификационная категория.

Рассмотрено на ЦМК преподавателей дисциплин общеобразовательного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**9**
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**15**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «Экология» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Экология»: сформировать у обучающихся знания и умения в области экологии, навыки их применения в практической профессиональной деятельности

Планируемые результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельная формулировка и актуализация проблемы, ее всесторонний анализ; Определение цели деятельности, задача параметров и критериев их достижения; Внесение корректив в деятельность, оценка соответствия результатов целям, оценка рисков последствий деятельности Постановка и формулировка собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; Анализ полученных в ходе решения задачи результатов, критическая оценка их достоверности, прогнозирование изменений в новых условиях; Разработка плана решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов Осуществление	-характеризовать экологические факторы и взаимоотношения элементов природных систем как совокупности элементов и особой целостности; -характеризовать экологические потребности человека

	целенаправленного поиска переноса средств и способов действия в профессиональную среду; Умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; Самостоятельное осуществление познавательной деятельность, выявление проблемы, постановка и формулировка собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; Самостоятельное составление плана решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; Оценка приобретенного опыта; Оценка новых ситуаций, внесение корректив в деятельность, оценка соответствия результатов целям	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельное осуществление поиска, анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления; Создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбор оптимальной формы представления и визуализации; Использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены,	- характеризовать экологические факторы и взаимоотношения элементов природных систем как совокупности элементов и особой целостности; - описывать взаимоотношения человека и природы в историческом аспекте (доиндустриальная, индустриальная, постиндустриальная эпохи); - характеризовать современное состояние биосферы как материальную основу существования человека (структура и свойства биосферы, закономерности взаимоотношения человека с природной средой); - описывать виды, принципы и

	ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	формы рационального природопользования и устойчивого развития; - минимизировать образование отходов в повседневной и профессиональной деятельности; - прогнозировать последствия загрязнения компонентов окружающей среды на уровне района проживания; - характеризовать среды жизни человека (социально-бытовая, трудовая, рекреационная); - вырабатывать рекомендации по уменьшению “экологического следа”;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Владение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; Понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; Выбор тематики и методов совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; Принятие цели совместной деятельности, организация и координация действий по ее достижению: составление плана действий, распределение ролей с учетом мнений участников обсуждение результатов совместной работы;	- характеризовать экологические факторы и взаимоотношения элементов природных систем как совокупности элементов и особой целостности; - описывать виды, принципы и формы рационального природопользования и устойчивого развития; - минимизировать образование отходов в повседневной и профессиональной деятельности; - прогнозировать последствия загрязнения компонентов окружающей среды на уровне района проживания; - характеризовать среды жизни человека (социально-бытовая, трудовая, рекреационная);

	Оценка качества своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Предложение новых проектов, оценка идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; Координирование и выполнение работы в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; Планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; Умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; Расширение опыта деятельности экологической направленности	- минимизировать образование отходов в повседневной и профессиональной деятельности; - прогнозировать последствия загрязнения компонентов окружающей среды на уровне района проживания; - характеризовать среды жизни человека (социально-бытовая, трудовая, рекреационная)

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
15	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы дисциплины	**36**
1. Основное содержание	**32**
в том числе:	
теоретические занятия	22
практические занятия	8
контрольные работы	2
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе	**3**
практические занятия	3
индивидуальный проект (да\нет)	да
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	**1**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЭКОЛОГИЯ.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	
Раздел 1. Основы общей экологии		**16**	
Тема 1.1. Взаимодействие организма и среды	**Основное содержание**	**6**	ОК 01,02,04,07 ЛР 10,15
	Теоретическое обучение:		
	Уровни биологической организации, изучаемые в экологии. Законы Коммонера и живые системы. Экологические факторы и их классификация. Экологические адаптации. Законы действия экологических факторов. Характеристика сред жизни. Основные приспособления организмов к определенным средам жизни	6	
Тема 1.2 Биотические сообщества	**Основное содержание**	**6**	ОК 01,02,04,07 ЛР 10
	Теоретическое обучение:		
	Понятие популяция. Свойства и параметры популяции. Понятие о биоценозе. Структура биоценоза. Функциональные группы популяций. Понятие о законах Вольтерры. Пищевые цепи и пищевая сеть. Экологические пирамиды. Понятие об экологической нише	5	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие «Пищевые цепи»	1	
Тема 1.3 Экологические системы	**Основное содержание**	**3**	ОК 01,02,04,07 ЛР 10,15
	Теоретическое обучение:		
	Понятие экосистемы. Структура экосистемы. Экосистема и биогеоценоз. Перенос вещества и энергии в экосистеме. Классификация экосистем и их иерархический	3	

	ряд. Экологические сукцессии, их закономерности и виды. Сельскохозяйственные экосистемы. Техноэкосистемы		
	Контрольная работа №1 Основы общей экологии	1	
Раздел 2. Основы природопользования		**12**	
Тема 2.1 Биосфера как материальная основа взаимоотношений общества и природы в истории цивилизации	**Основное содержание**	**4**	ОК 02; ОК 04 ЛР 10,15
	Теоретическое обучение:		
	Понятие биосфера и ее границы. Компоненты биосферы их краткая характеристика. Свойства живого вещества Земли. Функции биосферы и их краткая характеристика	2	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие «Доиндустриальная, индустриальная, постиндустриальная эпохи»	2	
Тема 2.2. Трансформация биосферы природопользованием	**Основное содержание**	**2**	ОК 02; ОК 04 ЛР 10,15
	Теоретическое обучение:		
	Круговорот веществ в природе. Биогеохимические циклы наиболее жизненно важных биогенных элементов. Последствия нарушения биогеохимических циклов. Биосфера и человек. Ноосфера. Сохранение окружающей среды	1	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие «Глобальные проблемы человечества»	1	
Тема 2.3. Природопользование и устойчивое развитие	**Основное содержание**	**6**	ОК 01,02,04,07 ЛР 10,15
	Теоретическое обучение:		
	Понятие природные ресурсы. Классификация природных ресурсов. Виды природопользования. Основные принципы природопользования. Традиционное и современное природопользование	3	
	Понятие устойчивое развитие. Концепция устойчивого развития: цель, основные положения, принципы. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды. Концепция устойчивого развития в России		
	Практические занятия:		
	Практическое занятие «Природные ресурсы своего региона»	2	

	В том числе профессионально-ориентированное содержание практического обучения		
	Практическое занятие «Природные ресурсы своего региона». Углубленно рассматриваются ресурсы региона, связанные со специальностью		
	Контрольная работа № 2 Основы природопользования	1	
Раздел 3. Аспекты социальной экологии		**6**	
Тема 3.1. Поведение человека в естественной и социальной среде	**Основное содержание**	**2**	ОК 01,02,04,07 ЛР 10,15
	Теоретическое обучение:		
	Человек как биосоциальное существо. Потребности человека. Человек как система. Процессы управления в живых системах. Структура человеческой личности	1	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие «Расчет личного экологического следа»	1	
Тема 3.2. Экология жизненной среды	**Основное содержание**	**2**	ОК 01,02,04,07 ЛР 10,15
	Теоретическое обучение:		
	Адаптация человека к окружающей среды. Адаптация и адаптивность человека. Здоровье человека как критерий адаптации. Влияние современной экологической обстановки на людей	1	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие “Среды жизни человека”	1	
	***В том числе профессионально-ориентированное содержание практического обучения**		
	Практическое занятие “Среды жизни человека”. Углубленно рассматриваются факторы трудового процесса, непосредственно связанные со специальностью		
Тема 3.3. Элементы экологической этики	**Основное содержание**	**3**	ОК 01,02,04,07 ЛР 10,15
	Практические занятия:		
	1. Практическое занятие «Вредные привычки и здоровье человека»	3	
	2. Практическое занятие «Как уменьшить свой экологический след?» (суммирующее оценочное мероприятие по разделу)		
Промежуточная аттестация по дисциплине (контрольная работа №3)		1	

Всего		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Естествознание»

Оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся
2. рабочее место преподавателя
3. рабочая доска
4. комплект наглядных пособий по дисциплине (коллекции, модели, таблицы, видеофильмы)
5. комплект учебно-методической документации
6. учебные дидактические материалы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными образовательными и информационными ресурсами для использования в образовательном процессе

Основные печатные источники:

1. Чернова Н.М. Экология. 10 (11) — М.,: учеб. для общеобразовательных учреждений М.: Дрофа, 2019
2. Константинов В. М., Челидзе Ю. Б. Экологические основы природопользования. — М., 2018.
3. Марфенин Н. Н.Экология и концепция устойчивого развития. — М., 2013.

Дополнительные источники:

1. Е.И.Тупикин Тематический контроль по общей биологии с основами кологии.
Комплект тестовых заданий. – М.: «Интеллект –центр» 2001 г.
2. Пивоваров Ю. П., Королик В. В., Подунова Л. Г. Экология и гигиена человека: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
3. Тупикин Е. И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция, ЛР	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	*Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3* *Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3* *Р 3, Темы 3.1, 3.2,3.3*	*Устный опрос* *Тестирование,* *Практические работы* *Заполнение таблиц* *Решение экологических задач* *Контрольная работа* *Выполнение итогового теста*
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	*Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3* *Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3* *Р 3, Темы 3.1, 3.2,3.3*	*Устный опрос* *Тестирование,* *Практические работы* *Заполнение таблиц* *Решение задач* *Контрольная работа* *Выполнение итогового теста*
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	*Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3* *Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3* *Р 3, Темы 3.1, 3.2,3.3*	*Устный опрос* *Тестирование,* *Практические работы* *Заполнение таблиц* *Решение задач* *Контрольная работа* *Выполнение итогового теста*
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	*Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3* *Р 2, Темы 2.1,2.2, 2.3* *Р 3, Темы 3.1, 3.2,3.3*	*Устный опрос* *Тестирование,* *Практические работы* *Заполнение таблиц* *Решение задач* *Контрольная работа* *Выполнение итогового теста* *Индивидуальный проект*

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПОО.03 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569;

Организация-разработчик:

Автономное образовательное учреждение Республики Алтай «Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий»

Составитель:

Лукьянова Н.С., преподаватель специальных дисциплин, высшая квалификационная категория.

Рассмотрено на ЦМК мастеров ПО и преподавателей гуманитарного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**8**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**9**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина Основы финансовой грамотности» является предлагаемой учебной дисциплиной в общеобразовательном цикле по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .

Изучение учебной дисциплины *Основы финансовой грамотности* при реализации образовательных программ СПО вносит существенный вклад в формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в рамках осваиваемой профессии или специальности. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

1.2. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения основ финансовой грамотности вляется освоение знаний о финансовой жизни современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Уметь:** - определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте, в контексте личностного развития и управления финансовым благополучием; - выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи; - составлять план действий; - определять необходимые ресурсы; - реализовывать составленный план	**Знать:** - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте, в контексте личностного развития и управления финансовым благополучием; - критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информацио	**Уметь:** - определять задачи для сбора информации; - планировать процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников; - структурировать получаемую информацию; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства	**Знать:** - информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия; - формат представления результатов поиска информации, - современные средства и устройства информатизации; - возможности использования различных цифровых средств при

нные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; - использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия	решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Уметь:** - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; - осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности; - учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; - планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет; - использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности; - выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи, плана достижения личных финансовых целей; - производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; - оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования	**Знать:** - принципы и методы презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц; - основные принципы и методы проведения финансовых расчетов в процессе осуществления предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; - различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки; - понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; - структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета; - особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; - базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; - направления взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного

	личных финансов	финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Уметь:** - работать в коллективе и команде; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности	**Знать:** - особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; - принципы организации проектной деятельности
ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**36**
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	17
практические занятия *(если предусмотрено)*	18
Промежуточная аттестация	1

2.2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	*2*	*3*	*4*
Введение в курс финансовой грамотности Потребности и ресурсы. Финансовые цели. Финансовое благополучие и финансовые риски. Финансовые решения. Финансовое поведение. Финансовая культура		**2**	*ОК 04*
Раздел 1. Деньги и операции с ними		**6**	
Тема 1.1. Деньги и платежи	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01* *ОК 03* *ОК 04*
	Роль и функции денег. Виды современных денег, их основные характеристики. Денежная система. Покупательная способность денег. Инфляция. Основные риски, связанные с использованием денег. Платежи и расчеты. Поставщики платежных услуг. Платежные агенты. Платежные системы. Основные платежные инструменты: банковский счет,мобильный и интернет-банк, дебетовая, кредитная банковские карты, электронный кошелек. Риски при использовании различных платежныхинструментов. Подтверждение расчетов	1	
	В том числе практических занятий (на выбор)	**1**	
	Влияние инфляции на финансовые возможности человека		
	Издержки проведения платежей разного вида		
	Признаки подлинности и платежности банкнот и монет (дизайн, применяемые технологии, используемые материалы)		
	Использование разных платежных инструментов с учетом особенностей своей профессии/специальности		
	Самостоятельная работа обучающихся «Платежная карта» (подготовка мини-проекта)		
Тема 1.2. Покупки и цены	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02* *ОК 03*
	Выбор товаров и услуг. Обязательная информация о товаре (услуге).	1	

	Поставщики товаров и услуг. Агрегаторы и маркетплейсы. Цена товара. Дифференциация цен. Ценовая дискриминация. Программы лояльности (дисконтные карты, скидки, бонусы, кэшбек). Варианты оплаты (разные виды денег; оплата в момент получения, предоплата, покупка в кредит, рассрочка, подписка). Роль рекламы и других способов продвижения товаров и услуг продавцами. Возврат товара после покупки		*ОК 04*
	В том числе практических занятий (на выбор)	**2**	
	Расчет полной цены. Выбор наилучшего предложения		
	Стоимость товара с учетом скидок и рекламных акций		
	Влияние неценовых факторов на совершение покупки (состав, используемые материалы и технологии, ценности бренда и др.)		
	Самостоятельная работа обучающихся «Шариковые ручки» (работа с источниками социальной информации)		
Тема 1.3. Безопасное использование денег	***Основное содержание учебного материала***	**2**	
	Финансовая безопасность в сфере денежного обращения и покупок. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Персональные данные, их значение для безопасного использования денег. Основы безопасного пользования банкоматами. Безопасность денежных операций в цифровой среде. Техники социальной инженерии, включая фишинг, и способы защиты. Правила возмещения средств, несанкционированно списанных со счета	1	*ОК 02* *ОК 03*
	В том числе практических занятий (на выбор)	**2**	*ОК 04*
	Выбор надежного интернет-магазина		
	Алгоритм безопасного использования платежных инструментов		
	Признаки типичных ситуаций финансового мошенничества в различных сферах профессиональной деятельности		
	Самостоятельная работа обучающихся Разбор практической ситуации «Управление «К» МВД России»		
Раздел 2. Планирование и управление личными финансами		**8**	
Тема 2.1. Личный и	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01*

семейный бюджет, финансовое планирование	Постановка финансовых целей (краткосрочные и долгосрочные финансовые цели, принцип SMART, выбор способов и контроль достижения финансовой цели). Человеческий и финансовый капитал. Виды доходов и расходов. Принципы ведения личного и семейного бюджета	1	*ОК 03* *ОК 04*
	В том числе практических занятий (на выбор)	**2**	
	Возможности сокращения расходов и повышения доходов		
	Планирование личного бюджета и оценка его выполнения		
	Возможности для повышения дохода с учетом особенностей своей профессии/специальности		
Тема 2.2. Личные сбережения	***Основное содержание учебного материала***	**2**	
	Цели сбережений. Изменение стоимости денег во времени. Основные формы сбережений: наличные деньги, банковские счета и их виды. Доходность банковских вкладов. Простые и сложные проценты. Влияние инфляции на процентный доход. Сейфовые ячейки. Риски для сбережений и пути их минимизации. Система страхования вкладов	1	
	В том числе практических занятий (на выбор)	**1**	*ОК 02* *ОК 03* *ОК 04*
	Безопасное использование сберегательных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг		
	Выбор банка и оценка доходности банковского вклада		
	Анализ необходимости и требуемого объема сбережений с учетом особенностей своей профессии/специальности		
	Самостоятельная работа обучающихся «Сберегательные продукты» (работа с источниками социальной информации)		
Тема 2.3. Кредиты и займы	***Основное содержание учебного материала***	**2**	
	Цели заимствований. Проценты по кредитам и займам. Неустойки. Регулирование процентов и неустоек. Основные инструменты заимствования. Банковский кредит. Принципы кредитования. Виды кредитов. Условия кредитования. Формы обеспечения возвратности кредита. Кредитный договор. Риски использования кредитов и займов и пути их минимизации. Страхование	1	*ОК 02* *ОК 03* *ОК 04*

	при кредитовании. Взыскание долгов. Кредитная история. Кредитные каникулы. Реструктуризация и рефинансирование кредита. Личное банкротство		
	В том числе практических занятий (на выбор)	**1**	
	Безопасное использование кредитных инструментов. Выбор добросовестного поставщика финансовых услуг. Выбор оптимальных условий заимствования		
	Выбор банка и банковского кредита		
	Расчет размера допустимого кредита с учетом особенностей своей профессии/специальности (уровень дохода, профиль трат)		
	Самостоятельная работа обучающихся «Кредитная история» (подготовка мини-проекта)		
Тема 2.4. Безопасное управление личными финансами	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01* *ОК 03* *ОК 04* *ЛР 12*
	Финансовая безопасность и цифровая среда в сфере личных финансов. Оптимизация личного и семейного бюджета с учетом обеспечения безопасности. Удаленное банковское обслуживание. Дистанционное управление личными финансами	1	
	В том числе практических занятий (на выбор)	**1**	
	Управление личным бюджетом		
	Моделирование семейного бюджета в условиях как дефицита, так и избытка доходов		
	Возможности и ограничения льготных программ банков с учетом особенностей своей профессии, иных факторов (вклады и кредиты для молодежи, программистов, семей с детьми)		
Раздел 3. Риск и доходность		**10**	
Тема 3.1. Инвестирование	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02* *ОК 03* *ОК 04*
	Цели и риски инвестирования. Ликвидность и доходность инвестиций. Взаимосвязь доходности и риска. Основные инвестиционные продукты и их базовые характеристики. Индивидуальный инвестиционный счет (ИИС). Формирование инвестиционного портфеля. Диверсификация. Мошенничество в сфере инвестиций, способы защиты от него. Особенности финансовых пирамид	1	

	В том числе практических занятий (на выбор)	**1**	
	Стратегия инвестирования		
	Базовые принципы формирования инвестиционного портфеля		
	Расчет размера допустимого объема инвестиций в рамках личного бюджета с учетом особенностей своей профессии/специальности (уровень дохода, профиль трат)		
Тема 3.2. Страхование	***Основное содержание учебного материала***	**2**	
	Страхование как один из способов управления рисками. Виды страхования: личное страхование, имущественное страхование, страхование гражданской ответственности. Основные виды страховых продуктов	1	*ОК 02* *ОК 03* *ОК 04*
	В том числе практических занятий (на выбор)	**1**	
	Безопасное использование страховых продуктов. Выбор добросовестного поставщика страховых услуг		
	Страхование как способ обеспечения безопасности в профессиональной деятельности		
	Специфика страхования в разных профессиях (профессиональные страховые продукты)		
Тема 3.3. Предпринимательство	***Основное содержание учебного материала***	**6**	
	Роль предпринимательства в жизни человека и общества. Условия развития стартапов и малого бизнеса. Формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики. Возможные источники финансирования малого бизнеса	*2*	*ОК 01* *ОК 02* *ОК 03* *ОК 04* *ЛР 12*
	В том числе практических занятий	**4**	
	Требования для открытия собственного бизнеса и алгоритм действий		
	Базовые финансовые показатели бизнеса: выручка, постоянные и переменные издержки, прибыль.		
	Анализ бизнес-идей и рисков, связанных с ними, с учетом особенностей своей профессии/специальности		
Раздел 4. Финансовая среда		**6**	*ОК 01* *ОК 03* *ОК 04*
Тема 4.1. Финансовые взаимоотношения с	***Основное содержание учебного материала***	**2**	

государством	Роль налогов, налоговой и социальной политики государства для экономики страны и личного благосостояния граждан. Налоги физических лиц. Налоговые вычеты и льготы. Пенсионная система России. Социальная поддержка граждан. Возможности инициативного бюджетирования	1	
	В том числе практических занятий (на выбор)	**1**	
	Применение налоговых вычетов для увеличения дохода		
	Основные цифровые сервисы государства для граждан. Налоги и пенсионное обеспечение для самозанятых и ИП		
	Специфика налогообложения и пенсионного обеспечения в разных профессиях (профессиональные налоговые вычеты для творческих профессий, налоги и пенсии для нотариусов и адвокатов, военных)		
Тема 4.2. Защита прав граждан в финансовой сфере	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02* *ОК 03* *ОК 04* *ЛР 12*
	Основные права граждан в финансовой сфере и формы их защиты. Задачи и полномочия Банка России, других государственных органов в сфере защиты прав потребителей финансовых услуг. Досудебное и судебное урегулирование споров. Уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг. Особенности защиты прав потребителей в цифровой среде.	3	
	В том числе практических занятий (на выбор)	**1**	
	Типичные ситуация нарушения прав граждан в финансовой сфере		
	Алгоритм действий при нарушении прав граждан в финансовой сфере		
	Стратегии действия в проблемных ситуациях с учетом особенностей своей профессии/специальности (характер возможного нарушения прав)		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка мини проекта		
Промежуточная аттестация		**1**	*ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04*
Итого		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы дисциплины Основы финансовой грамотности предполагает наличие учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в телекоммуникационную сеть «Интернет» во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

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

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «*Основы финансовой грамотности»* входят:

информационно-коммуникационные средства;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд кабинета;

рекомендованные мультимедийные пособия.

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), обеспечивающие освоение учебной дисциплины *«Основы финансовой грамотности»*, рекомендованные или допущенные для использования в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО. Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам финансовой грамотности.

В процессе освоения программы учебной дисциплины *«Основы финансовой грамотности»* обучающиеся должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в телекоммуникационной сети Интернет (электронным книгам, документам, хрестоматиям, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессиональное образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – . – 4-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 288 с.

2. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Методические рекомендации: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессиональное образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 96 с.

3. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессиональное образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – 2-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 128 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Костюкова Е.И. Основы финансовой грамотности: учебник для СПО / Е. И. Костюкова, И. И. Глотова, Е. П. Томилина [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 316 с. — ISBN 978-5-507-47451-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/378458.
2. Купцова Е.В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.— 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/476085.
3. Пушина, Н. В. Основы предпринимательства и финансовой грамотности. Практикум: учебное пособие для СПО / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 288 с. — ISBN 978-5-507-47563-6. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/389003
4. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебник для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16794-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531714
5. Яцков, И. Б. Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / И. Б. Яцков, С. В. Афанасьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 332 с. — ISBN 978-5-507-48129-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/362738.

3.2.3. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://minfin.gov.ru/.
2. Образовательные проекты ПАКК [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.edu.pacc.ru.
3. Пенсионный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.pfr.gov.ru
4. Персональный навигатор по финансам Моифинансы.рф [Электронный ресурс] – Режим доступа: https: https://моифинансы.рф/.
5. Роспотребнадзор [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.rospotrebnadzor.ru.
6. Центр «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fmc.hse.ru.
7. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.cbr.ru.
8. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.nalog.ru.
9. Федеральный методический центр по финансовой грамотности населения [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://iurr.ranepa.ru/centry/finlit/.
10. Финансовая культура [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://fincult.info/.
11. Электронный учебник по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://школа.вашифинансы.рф/.

3.2.4. Перечень нормативных правовых актов, которые раскрывают отдельные аспекты тем, заявленных в программе

Нормативно-правовая база

1. Закон РФ от 27 ноября 1992 г. № 4015-1 «Об организации страхового дела в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 2 декабря 1990 г. № 395-1 «О банках и банковской деятельности».
3. Федеральный закон от 22 апреля 1996 г. № 39-ФЗ «О рынке ценных бумаг».
4. Федеральный закон от 16 июля 1998 г. № 102-ФЗ «Об ипотеке (залоге недвижимости)».
5. Федеральный закон от 7 августа 2001 г. № 115-ФЗ «О противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем, и финансированию терроризма».
6. Федеральный закон от 10 июля 2002 г. № 86-ФЗ «О Центральном банке Российской Федерации (Банке России)».
7. Федеральный закон от 10 декабря 2003 г. № 173-ФЗ «О валютном регулировании и валютном контроле».
8. Федеральный закон от 23 декабря 2003 г. № 177-ФЗ «О страховании вкладов в банках Российской Федерации».
9. Федеральный закон от 30 декабря 2004 г. № 218-ФЗ «О кредитных историях».
10. Федеральный закон от 27 июня 2011 г. № 161-ФЗ «О национальной платежной системе».
11. Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. № 400-ФЗ «О страховых пенсиях».
12. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч. 2. Налоговый кодекс Российской Федерации. Ч. 2.
13. Положение Банка России от 24 декабря 2004 г. № 266-П «Об эмиссии платежных карт и об операциях, совершаемых с их использованием».
14. Положение Банка России от 29 июня 2021 г. № 762-П «О правилах осуществления перевода денежных средств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Знать*:* - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	демонстрирует знания особенностей профессионального и социального контекста;	*Устный опрос;* *Оценка результатов практической работы;* *Оценка результатов тестирования;* *Самооценка своего знания, осуществляемая обучающимися* *Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий* *Промежуточная аттестация*
- основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте, в контексте личностного развития и управления финансовым благополучием;	ориентируется в источниках информации и ресурсах для решения задач в профессиональном и социальном контексте;	
- критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;	может назвать критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия;	
- информационные источники, применяемые в профессиональной деятельности; для решения задач личностного развития и финансового благополучия;	может объяснить, как пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- формат представления результатов поиска информации,	демонстрирует знания о том, как представлять результаты поиска информации;	
- современные средства и устройства информатизации, возможности использования различных цифровых средств при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	может охарактеризовать возможности различных цифровых средств, используемых для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- принципы и методы презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц;	способен к презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц;	
- основные принципы и методы проведения финансовых расчетов в процессе осуществления предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей профессиональную деятельность, предпринимательство и личное	

	финансовое планирование;	
- различие между наличными и безналичными платежами, порядок использования их при оплате покупки;	способен определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях;	
- понятие инфляции, ее влияние на решение финансовых задач в профессии, личном планировании;	демонстрирует понимание влияния инфляции на решение финансовых задач в профессии, личном планировании	
- понятие иностранной валюты и валютного курса;	демонстрирует понимание валютных курсов и порядка проведения расчетов по обмену одной валюты на другую;	
- структуру личных доходов и расходов, правила составления личного и семейного бюджета	- демонстрирует понимание правил составления личного и семейного бюджета	
- особенности различных банковских и страховых продуктов и возможности их использования в профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами	способен назвать банковские продукты, описать их особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами;	
- базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;	способен назвать базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами;	
- направления взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей	демонстрирует представление о направлениях взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей	
- особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;	способен охарактеризовать особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы;	
- принципы организации	демонстрирует представление о	

проектной деятельности	принципах организации проектной деятельности	
***Уметь**:* - определять задачу в профессиональном и/или социальном контексте, в контексте личностного развития и управления финансовым благополучием;	определяет задачу в профессиональном и/или социальном контексте;	*Оценка результатов устного опроса;* *Оценка результатов практической работы;* *Оценка результатов тестирования;* *Самооценка своего умения, осуществляемая обучающимися.* *Экспертное наблюдение за ходом выполнения учебных заданий* *Промежуточная аттестация*
-выявлять и отбирать информацию, необходимую для решения задачи;	осуществляет поиск и отбор информации, необходимой для решения задачи;	
- составлять план действий;	осуществляет планирование действий для решения задачи;	
-определять необходимые ресурсы;	определяет ресурсы для решения задачи;	
- реализовывать составленный план;	выполняет составленный план;	
- определять задачи для сбора информации;	определяет задачи для сбора информации;	
- планировать процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;	планирует процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников;	
- оформлять результаты поиска, пользоваться средствами информационных технологий для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	представляет результаты поиска информации для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия с применением средств информационных технологий;	
- использовать различные цифровые средства при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	демонстрирует умение пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия;	
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;	использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования;	
- осуществлять наличные и безналичные платежи, сравнивать различные способы оплаты товаров и услуг, соблюдать требования финансовой безопасности;	выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил финансовой безопасности;	

- учитывать инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;	учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании;	
- производить расчеты по валютно-обменным операциям;	производит расчеты по валютно-обменным операциям;	
- планировать личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составлять личный бюджет;	планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составляет личный бюджет;	
- использовать разнообразие финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;	выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности;	
- выявлять сильные и слабые стороны бизнес-идеи, плана достижения личных финансовых целей;	анализирует бизнес-идею;	
- производить основные финансовые расчеты в сферах предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	проводит финансовые расчет, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели,	
- оценивать финансовые риски, связанные с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов;	
- работать в коллективе и команде;	осуществляет эффективные коммуникации в коллективе и команде;	
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, в ходе профессиональной и предпринимательской деятельности	взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в модельных ситуациях профессиональной и предпринимательской деятельности с опорой на знания правил коммуникации;	

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.1. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с. Усть – Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 2017 год.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Организация-разработчик: автономное образовательное учреждение Республики Алтай «Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчик:

Рукина М.Ю., преподаватель АПОУ РА «Усть – Коксинский техникум

Рассмотрено на ЦМК мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин гуманитарного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **9**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **16**

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **19**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1.Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2, и ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК. ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1- 1.4; ПК 2.1-2.2; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1. ЛР 18	- У1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - У2 определять источники микробиологического загрязнения; - У3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, - У4 обеспечивать выполнение требований системы анализа,	- З1 основные понятия и термины микробиологии; - З2 основные группы микроорганизмов, - З3 микробиология основных пищевых продуктов; - З4 правила личной гигиены работников организации питания; - З5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - З6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - З7 основные пищевые инфекции и

	оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - У5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - У6 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	пищевые отравления; - З8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции - З9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2, ПК 3.2, ПК 5.2	- У7 рассчитывать энергетическую ценность блюд; - У8 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - У9 составлять рационы питания для различных категорий потребителей	- З10 пищевые вещества и их значение для организма человека; - З11 суточную норму потребности человека в питательных веществах; - З12 основные процессы обмена веществ в организме; - З13 суточный расход энергии; - З14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - З15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - З16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - З17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - З18 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - З19 методики составления рационов питания
ОК 01	-У10 распознавать задачу и/или	- З20 актуальный профессиональный

	проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - У11 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -У12 правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -У13 составить план действия; -У14 определять необходимые ресурсы; -У15 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -У16 реализовать составленный план; -У17 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - З21 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - З22 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - З23 методы работы в профессиональной и смежных сферах; - З24 структура плана для решения задач; - З25 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	-У18 определять задачи поиска информации; -У19 определять необходимые источники информации; -У20 планировать процесс поиска; -У21 структурировать получаемую информацию; - У22 выделять наиболее значимое в перечне информации; -У23 оценивать практическую значимость результатов поиска; -У24 оформлять результаты	- З26 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; - З27 приемы структурирования информации; - З28 формат оформления результатов поиска информации

	поиска	
ОК 03	- У25 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - У26 выстраивать траектории профессионального и личностного развития	- З29 содержание актуальной нормативно-правовой документации; - З30 современная научная и профессиональная терминология; - З31 возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	- У27 организовывать работу коллектива и команды; - У28 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- З32 психология коллектива; - З33психология личности; - З34 основы проектной деятельности
ОК 05	- У29 излагать свои мысли на государственном языке; - У30 оформлять документы	- З35 особенности социального и культурного контекста; - З36 правила оформления документов.
ОК 06	- У31 описывать значимость своей профессии; - У32 презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	- З37 сущность гражданско-патриотической позиции; - З38 общечеловеческие ценности; - З39 правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	**19**
практические занятия	**11**
лабораторная работа	**4**
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Морфология и физиология микроорганизмов			
Тема 1.1 Морфология микроорганизмов	**Содержание учебного материала**		ОК 01-ОК 06
	Основные понятия и термины микробиологии. Эукариоты и прокариоты. Классификация микроорганизмов. Бактерии, Дрожжи. Грибы. Вирусы.	2	
	Лабораторная работа № 1		ОК 01-ОК 06
	Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним	1	
	Изучение под микроскопом морфологии основных групп микроорганизмов	1	
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов	**Содержание учебного материала**		ОК 01-ОК 06
	Ферменты микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов	2	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**		ОК 01-ОК 06
	Практическая работа № 1 Влияние внешних факторов среды на жизнедеятельность микроорганизмов	2	
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**		

Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Инфекция и иммунитет	1	
	Практическая работа № 2 Микробиология пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи и готовой продукции	1	ОК 01-ОК 06
Раздел 2. Физиология питания			
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**		ОК 01-ОК 06 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2, ПК 4.2, ПК 5.2
	Характеристика основных питательных веществ. Физиологическая роль, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	
	Практическая работа № 3 Сравнительная характеристика продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**		
	Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи.	2	
	Практическая работа № 4 Изучение схемы пищеварительного тракта и продуктов питания по степени усвоения.	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**		ОК 01-ОК 06 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2, ПК 4.2, ПК 5.2
	Обмен веществ и факторы, влияющие на обмен веществ в организме. Калорийность пищи.	2	
Тема 2.4	**Содержание учебного материала**		

Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Основные понятия и принципы рационального питания. Лечебное и лечебно-профилактическое питание.	1	
	Практическая работа № 5		
	Рациональное питание. Характеристика диет. Назначение диетического (лечебного) питания.	1	
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания			
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2
	Пищевые отравления	1	
	Личная гигиена работников пищевых производств.	1	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, персонала	**Содержание учебного материала**		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Маркировка оборудования, инвентаря и посуды	2	
	Лабораторная работа № 2		
	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной	**Содержание учебного материала**		
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	

обработке пищевых продуктов	**Практическая работа № 6**		
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). Изучение блюд и изделий повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению	**2**	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 5.2
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	
	Практическая работа № 7		
	Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	1	
Дифференцированный зачет		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором), наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. — М. : Издательский центр «Академия», 2022. — 144 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 256

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –

4. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

3.2.2. Электронные издания (электронные 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. 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.

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

6. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: http://www.pitportal.ru/

7. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

8. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

9. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

3.2.3. Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного

питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Результаты обучения*	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
З1 Основные понятия и термины микробиологии;	Рассказывают основные понятия и термины микробиологии;	Устный ответ Тест Письменный ответ
З2 Основные группы микроорганизмов,	Называют основные группы микроорганизмов ;	Устный ответ Тест Письменный ответ
З3 Микробиология основных пищевых продуктов;	Рассказывают микробиологию основных пищевых продуктов;	Устный ответ Тест Письменный ответ
З4 Правила личной гигиены работников организации питания;	Называют правила личной гигиены работников организации питания;	Устный ответ Тест Письменный ответ
З5 Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Рассказывают классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Устный ответ Тест Письменный ответ
З6 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Рассказывают правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Устный ответ Тест Письменный ответ
З7 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Называют основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Устный ответ Тест Письменный ответ
З8 Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Перечисляют возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Устный ответ Тест Письменный ответ
З9 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Перечисляют методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Устный ответ Тест Письменный ответ

310 Пищевые вещества и их значение для организма человека;	Рассказывают о пищевых веществах и их значении для организма человека;	Устный ответ Тест
311 Суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Называют суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Устный ответ Тест Письменный ответ
312 Основные процессы обмена веществ в организме;	Рассказывают об основных процессах обмена веществ в организме;	Устный ответ Тест Письменный ответ
313 Суточный расход энергии;	Рассказывают суточный расход энергии;	Устный ответ Тест Письменный ответ
314 Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Перечисляют состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Устный ответ Тест Письменный ответ
315 Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Называют физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Устный ответ Тест Письменный ответ
316 Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Рассказывают об усвояемости пищи, и влияющие на нее факторы;	Устный ответ Тест Письменный ответ
317 Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Перечисляют нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Устный ответ Тест Письменный ответ
318 Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	Рассказывают о назначении диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	Устный ответ Тест Письменный ответ
319 Методики составления рационов питания	Называют методики составления рационов питания	Устный ответ Тест Письменный ответ
320 Актуальный	Называют актуальный	Устный ответ Тест

профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	Письменный ответ
321 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	Перечисляют основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	Устный ответ Тест Письменный ответ
322 Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	Перечисляют алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	Устный ответ Тест Письменный ответ
323 Методы работы в профессиональной и смежных сферах;	Перечисляют методы работы в профессиональной и смежных сферах;	Устный ответ Тест Письменный ответ
324 Структура плана для решения задач;	Рассказывают структуру плана для решения задач;	Устный ответ Тест Письменный ответ
325 Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Рассказывают порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Устный ответ Тест Письменный ответ
326 Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	Рассказывают номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	Устный ответ Тест Письменный ответ
327 Приемы структурирования информации;	Перечисляют приемы структурирования информации;	Устный ответ Тест Письменный ответ
328 Формат оформления результатов поиска информации	Рассказывают формат оформления результатов поиска информации	Устный ответ Тест Письменный ответ
329 Содержание актуальной	Рассказывают содержание	Устный ответ Тест

нормативно-правовой документации;	актуальной нормативно-правовой документации;	Письменный ответ
З30 Современная научная и профессиональная терминология;	Называют современную научную и профессиональную терминология;	Устный ответ Тест Письменный ответ
З31 Возможные траектории профессионального развития и самообразования	Называют возможные траектории профессионального развития и самообразования	Устный ответ Тест Письменный ответ
З32 Психология коллектива;	Рассказывают психологию коллектива	Устный ответ Тест Письменный ответ
З33 Психология личности;	Рассказывают психологию личности	Устный ответ Тест Письменный ответ
З34 Основы проектной деятельности	Рассказывают основы проектной деятельности	Устный ответ Тест Письменный ответ
З35 Особенности социального и культурного контекста;	Называют особенности социального и культурного контекста	Устный ответ Тест Письменный ответ
З36 Правила оформления документов	Называют правила оформления документов	Устный ответ Тест Письменный ответ
З37 Сущность гражданско-патриотической позиции;	Рассказывают сущность гражданско-патриотической позиции;	Устный ответ Тест Письменный ответ
З38 Общечеловеческие ценности;	Перечисляют общечеловеческие ценности	Устный ответ Тест Письменный ответ
З39 Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Перечисляют правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Устный ответ Тест Письменный ответ
З40 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Рассказывают правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Устный ответ Тест Письменный ответ
Умения		

У1 Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Соблюдают санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Устный ответ Тест Письменный ответ
У2 Определять источники микробиологического загрязнения;	Определяют источники микробиологического загрязнения;	Устный ответ Тест Письменный ответ
У3 Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	Производят санитарную обработку оборудования и инвентаря,	Устный ответ Тест Письменный ответ
У4 Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Обеспечивают выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Устный ответ Тест Письменный ответ
У5 Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Готовят растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Устный ответ Тест Письменный ответ
У6 Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Проводят органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Устный ответ Тест Письменный ответ
У7 Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Рассчитывают энергетическую ценность блюд;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У8 Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена	Рассчитывают суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ

человека;		
У9 Составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Составляют рационы питания для различных категорий потребителей	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У10 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Распознают задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У11 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Анализируют задачу и/или проблему и выделяют её составные части;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У12 Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Правильно выявляют и эффективно ищут информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У13 Составить план действия;	Составляют план действия;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У14 Определять необходимые ресурсы;	Определяют необходимые ресурсы;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У15 Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Владеют актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У16 Реализовать составленный план;	Реализовывают составленный план;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У17 Оценивать результат и последствия своих действий	Оценивают результаты и последствия своих действий	Решение ситуационных заданий Устный ответ

(самостоятельно или с помощью наставника).	(самостоятельно или с помощью наставника).	Тест Письменный ответ
У18 Определять задачи поиска информации;	Определяют задачи поиска информации;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У19 Определять необходимые источники информации;	Определяют необходимые источники информации;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У20 Планировать процесс поиска;	Планируют процесс поиска;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У21 Структурировать получаемую информацию;	Структурируют получаемую информацию;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У22 Выделять наиболее значимое в перечне информации;	Выделяют наиболее значимое в перечне информации;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У23 Оценивать практическую значимость результатов поиска;	Оценивают практическую значимость результатов поиска;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У24 Оформлять результаты поиска;	Оформляют результаты поиска;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У25 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Определяют актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У26 Выстраивать траектории профессионального и	Выстраивают траектории профессионального и	Решение ситуационных заданий Устный ответ

личностного развития;	личностного развития;	Тест Письменный ответ
У27 Организовывать работу коллектива и команды;	Организовывают работу коллектива и команды;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У28 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	Взаимодействуют с коллегами, руководством, клиентами;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У29 Излагать свои мысли на государственном языке;	Излагают свои мысли на государственном языке;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У30 Оформлять документы;	Оформляют документы;	Решение ситуационных заданий Устный ответ Тест Письменный ответ
У31 Описывать значимость своей профессии;	Описывают значимость своей профессии;	Устный ответ Тест Письменный ответ
У32 Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	Презентуют структуру профессиональной деятельности по профессии;	Устный ответ Тест Письменный ответ

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с. Усть – Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчик:

Патутина Н.А. – мастер производственного обучения

Рассмотрено на Цикловой методической комиссии

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» являются обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих), рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
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 ОК 01- ОК 9 ЛР 6	- 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.	- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
В том числе:	
теоретическое обучение	50
Практическое занятие	14
контрольная работа	
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов.	**Содержание учебного материала:**	**2**	**ОК 1-9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.		
	2.Энергетическая ценность пищевых продуктов.		
Тема 2. Классификация продовольственных товаров.	**Содержание учебного материала:**	**4**	**ОК 1-9 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 ЛР 6**
	1.Классификация продовольственных товаров.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
	Самостоятельная работа: Выполнение реферат по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!	**1**	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	**Содержание учебного материала:**	**8**	**ОК 1-9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.		
	1.Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их		

	переработки.		
	Практическое занятие:		**ОК 1-9**
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. **2.** Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	**2**	**ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
	Самостоятельная работа: Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека»	**1**	
Тема 4 **Товароведная характеристика зерновых товаров.**	**Содержание учебного материала:**	**8**	**ОК 1-9**
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		**ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6**
	1.Условия и сроки хранения зерновых товаров.		**ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
	Практическое занятие:		**ОК 1-9**
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту.	**2**	**ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
Тема 5. **Товароведная характеристика молочных товаров.**	**Содержание учебного материала:**	**6**	**ОК 1-9**
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров.		**ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8**
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров.		**ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
	Практическое занятие:		

	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	**2**	
	Самостоятельная работа: Выполнение мини проекта по теме: «Чудо - Молочная страна!».	**1**	
Тема 6 **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.**	**Содержание учебного материала:**	**6**	**ОК 1-9** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.		
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.		
	Практическое занятие:		**ОК 1-9** **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. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. **2.** Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	**2**	
	Самостоятельная работа. Выполнение презентации по теме: «Роль рыбных продуктов в питании человека»	**1**	
Тема 7. **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов.**	**Содержание учебного материала:**	**6**	**ОК 1-9** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.6** **ПК 4.1-4.5** **ПК 5.1-5.5**
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов.		
	Практическое занятие:		
	1. Органолептическая оценка качества мяса	**2**	
	Самостоятельная работа. Выполнение реферата по теме: «Роль мяса в питании человека»	**1**	
Тема 8. **Товароведная характеристика**,	**Содержание учебного материала:**	**6**	**ОК 1-9** **ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8**
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.		

яичных продуктов, пищевых жиров.	**2.**Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.		**ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	3.Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.		
	Практическое занятие:		**ОК 1-9 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. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	**2**	
	Самостоятельная работа. Подготовка сообщения по теме: «Роль яичных продуктов в приготовлении блюд»	**1**	
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.	**Содержание учебного материала:**	**4**	**ОК 1-9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2.Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров.		
	Практическое занятие:		
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.	**2**	
Дифференцированный зачет		**2**	
Всего:		**72**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материал; техническими средствами компьютером, телевизор; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:
Оборудование Учебной кухни:
Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:
весоизмерительное оборудование: электронные;
холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки;
механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный;
тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционном нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;
оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;
вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной;
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;,
набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.
Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски
Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:
- рабочий стол;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита,индукционная, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. . Основные печатные издания

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2021. – 336 с., [16] с. цв. Ил

1. . Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2021 г.
2. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М:
3. Академия, 2021. – 352с
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2021г.
5. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2021г. Дополнительные источники:
6. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2021г.
7. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2021г.
8. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва , «Академкнига/учебник», 2021г.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность
4. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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. Товароведение пищевых продуктов, Матюхина З.П.
(6-е изд., в электронном формате) 2015 г. http://academia-moscow.ru/reader/?id=164328

3.2.3. Дополнительные источники

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
2. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.
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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
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.	- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. - Не менее 75% правильных ответов. - Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.

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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий.	**Текущий контроль:** - лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - выполнения практических заданий на зачете

* В ходе оценки могут быть учтены личностные результаты

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 3ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с. Усть – Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, ,кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчик:
Патутина Н.А. – мастер производственного обучения

Рассмотрено на ЦМК

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**12**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» являются обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих), рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09. 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
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 ОК 01-ОК 09 ЛР 6	Уметь организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; Уметь 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	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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объем образовательной программы	36
В том числе:	
теоретическое обучение	15
практические занятия	15
контрольная работа	
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1. Основы организации производства	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Классификация предприятий общественного питания, их характеристика. 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. 3. Организация работы специализированных цехов, назначение, характеристика. 4. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами, инвентарем, инструментами, спецодеждой.	1	**ОК 01 – 09** **ПК 1.1-1.5** **ПК2.1-2.8** **ПК3.1-3.6** **ПК4.1-4.5** **ПК5.1-5.5** **ЛР 6**
	Практические занятия		
	Составление таблицы сравнения ПОП по классам и категориям	**1**	
	Самостоятельная работа		
	Выполнение слайд-презентации по теме: «Типы предприятий общественного питания»	2	
Тема 2.Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам. 2. Правила эксплуатации и безопасного использования основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства, мелкий ремонт.	2	**ОК 01 – 09** **ПК 1.1-1.5** **ПК2.1-2.8** **ПК3.1-3.6** **ПК4.1-4.5** **ПК5.1-5.5**
	Практические занятия	**2**	
	Разработка макета инструкции по правилам эксплуатации и безопасного использования технологического оборудования		
Тема 3.	**Содержание учебного материала**	**3**	

Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе	1. Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 2. Общая характеристика оборудования овощного цеха. 3. Машины для обработки овощей и картофеля. 4. Современные виды оборудования овощного цеха.	2	**ОК 01 – 09** **ПК 1.1-1.5** **ПК2.1-2.8** **ПК3.1-3.6** **ПК4.1-4.5** **ПК5.1-5.5**
	Практические занятия	**1**	
	1. Разработка схем организации рабочих мест в овощном цехе		
	2. Составление плана овощного цеха крупного предприятия.		
Тема 4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясорыбном цехе	**Содержание учебного материала**	4	
	1. Организация рабочих мест в мясорыбном цехе в соответствии с видами изготовляемых полуфабрикатов; подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. 2. Общая характеристика машин мясного цеха и их обслуживание. 3. Машины для рыхления и рубки мяса, перемешивания фарша. 4. Механизм для измельчения сухарей и других сухих продуктов. 5. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы. 6. Универсальный привод для мясных цехов. 7. Машины рыбного цеха 8. Современные виды оборудования мясорыбного цеха.	**2**	**ОК 01 – 09** **ПК 1.1-1.5** **ПК2.1-2.8** **ПК3.1-3.6** **ПК4.1-4.5** **ПК5.1-5.5**
	Практические занятия	**2**	
	Разработка схем организации рабочих мест в мясорыбном цехе		
	Составление плана мясного цеха		
	Составление плана рыбного цеха		
	Составление плана мясорыбного		
Тема 5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Организация рабочих мест в кондитерском цехе. 2. Общая характеристика оборудования кондитерского цеха. 3. Машины для просеивания муки. 4. Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. 5. Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготовляемых изделий.	**2**	**ОК 01 – 09** **ПК 1.1-1.5** **ПК2.1-2.8** **ПК3.1-3.6** **ПК4.1-4.5** **ПК5.1-5.5**
	Практические занятия	**2**	

	1. Разработка схем организации рабочих мест в кондитерском цехе		
	2. Составление плана кондитерского цеха		
Тема 6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1. Организация рабочих мест в горячем цехе. 2. Общие сведения о тепловом оборудовании горячего цеха. 3. Варочное, жарочное, варочно-жарочное оборудование. 4. Водонагреватели, кипятильники. 5. Современные виды теплового оборудования. 6. Характеристика видов теплового оборудования, правила эксплуатации, техника безопасности.	**2**	**ОК 01 – 09** **ПК 1.1-1.5** **ПК2.1-2.8** **ПК3.1-3.6** **ПК4.1-4.5** **ПК5.1-5.5**
	Практические занятия	**2**	
	1. Разработка схем организации рабочих мест в горячем цехе		
	2. Составление плана горячего цеха		
Тема 7. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе	**Содержание учебного материала**	**5**	
	1. Организация рабочих мест в холодном цехе. 2. Общие сведения об оборудовании холодного цеха. 3. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей. 4. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. 5. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов. 6. Правила эксплуатации и техника безопасности.	**2**	**ОК 01 – 09** **ПК 1.1-1.5** **ПК2.1-2.8** **ПК3.1-3.6** **ПК4.1-4.5** **ПК5.1-5.5**
	Практическое занятие	**1**	
	1. Разработка схем организации рабочих мест в холодном цехе		
	2. Составление плана холодного цеха		
	Самостоятельная работа		
	Разработка памятки-инструкции по безопасным правилам работы в холодном цехе.	2	
Тема 8. Холодильное оборудование для различных цехов	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Характеристика холодильных видов оборудования. 2. Холодильные шкафы, морозильные камеры. 3. Холодильные прилавки, витрины и другое холодильное оборудование. 4. Правила безопасной эксплуатации.		**ОК 01 – 09** **ПК 1.1-1.5** **ПК2.1-2.8** **ПК3.1-3.6** **ПК4.1-4.5** **ПК5.1-5.5**

Тема 9. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания. 2. Оборудование для раздачи пищи: мармиты, тепловые шкафы, кофеварки, сосисковарки и др. 3. Вспомогательные помещения, организация работы хлеборезки, экспедиции	**1**	**ОК 01 – 09** **ПК 1.1-1.5** **ПК2.1-2.8** **ПК3.1-3.6** **ПК4.1-4.5** **ПК5.1-5.5**
	Практическое занятие	**1**	
	Разработка схем организации рабочих мест раздачи		
Тема 10. Учет сырья и готовой продукции	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Планирование на ПОП. 2. Задачи и организация учета продуктов и реализации готовой продукции. 3. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары, учет потерь товаров.	**1**	**ОК 01 – 09** **ПК 1.1-1.5** **ПК2.1-2.8** **ПК3.1-3.6** **ПК4.1-4.5** **ПК5.1-5.5**
	Практическое занятие	**1**	
	Оформление документов по учёту продуктов и реализации готовой продукции.		
Дифференцированный зачёт		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Оборудование Учебной кухни:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование: электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки;

механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный;

тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционном нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита,индукционная, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные печатные издания

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учебник. - М.:2021.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник .- М. «Академия», 2021.
3. .Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник. - М.:2021

3.2.2 Основные электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред.проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с. 6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
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 Электра безопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: устного ответа, тестирования, письменный опрос.
Уметь: - организовывать рабочее	Правильность, полнота выполнения заданий,	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим

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	точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов –Рациональность действий	занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - выполнения практических заданий на экзамене

* В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2021 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2021 года, регистрационный № 44898)

2. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00., 2024 г.

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Лукьянова Н.С.. – преподаватель

Рассмотрено на Цикловой Методической Комиссии

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**	**11**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**	**12**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности: формирование правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права; воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 3	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	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

	кредитам	удержаний из заработной платы Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес- планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	8
контрольные работы	4
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экономические и правовые основы производственной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
РАЗДЕЛ 1. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ			**19**	
Тема 1.1. Предприятие общественного питания в условиях рынка	**Содержание учебного материала:**		**4**	
	1	Сущность рынка. Принципы рыночной экономики. Предприятие в условиях рыночной экономики: понятие, сущность, основы функционирования, виды.	1	ОК 01-09 ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1, 5.1, 6.1
	2	Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Функции общественного питания. Место отрасли в структуре национальной экономики. Этапы и перспективы развития отрасли. Задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Конкуренция в отрасли.	1	

	3	Организационно-правовые формы хозяйствования в общественном питании.	1	
	Практическое занятие №1. Игра-соревнование «Предприятие общественного питания как хозяйствующий субъект»		1	
Тема 1.2. Показатели экономической эффективности предприятия общественного питания .	**Содержание учебного материала:**		**8**	ОК 01-09 ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1, 5.1, 6.1
	1	Производственная программа предприятия общественного питания. Экономическое обоснование выпуска продукции. Товарооборот предприятия общественного питания: понятие, структура, факторы, влияющие на товарооборот.	1	
	2	Основные и оборотные фонды предприятий общественного питания: экономическая сущность, показатели эффективности.	1	
	3	Издержки производства и обращения: состав, структура. Контроль над издержками в ходе коммерческой деятельности. Себестоимость продукции общественного питания.	2	
	4	Порядок и особенности ценообразования. Ценовая политика предприятия общественного питания. Валовой доход предприятия общественного питания: понятие, сущность, источники образования. Экономическое обоснование размера валового дохода.	2	
	5	Прибыль: источники формирования, факторы, влияющие на прибыль. Значение прибыли в рыночных условиях.	1	
	Практическое занятие №2. Расчет показателей экономической эффективности предприятия общественного питания.		1	
Тема 1.3. Организация труда на	**Содержание учебного материала:**		**2**	
	1	Персонал предприятия и его структура. Планирование и движение персонала	1	

предприятии общественного питания.		предприятия. Показатели производительности труда в общественном питании.		
	2	Организация труда на предприятии общественного питания: понятие, принципы, элементы.	1	
Тема 1.4. Механизмы формирования заработной платы. Формы оплаты труда.	**Содержание учебного материала:**		**4**	
	1	Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Виды заработной платы. Организация оплаты труда.	1	ОК 01-09 ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1, 5.1, 6.1
	2	Механизмы формирования заработной платы на предприятиях общественного питания. Тарифная система. МРОТ. Номинальная и реальная заработная плата. Формы и системы оплаты труда. НДФЛ.	1	
	Практическое занятие №3. Расчет заработной платы, отпускных, пособия по временной нетрудоспособности.		2	
Контрольная работа №1 по темам Раздела 1			1	
РАЗДЕЛ 2. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ			**15**	
Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений	**Содержание учебного материала:**		**2**	ОК 01-09 ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1, 5.1, 6.1
	1	Понятие и субъекты трудовых правоотношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты, регулирующие трудовые отношения. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом.	2	
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала:**		**6**	

Трудовой договор	1	Понятие и стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Испытание при приеме на работу. Изменение определенных сторонами условий трудового договора.	2	ОК 01-09 ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1, 5.1, 6.1
	2	Основания и порядок расторжения трудового договора: по соглашению сторон, по инициативе работника, по инициативе работодателя. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки.	2	
	Практическое занятие №4. Решение задач.		2	
Тема 2.3. Правовое регулирование оплаты труда	**Содержание учебного материала:**		**6**	
	1	Основные государственные гарантии по оплате труда. Оплата по труду. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы.	1	ОК 01-09 ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1, 5.1, 6.1
	2	Оплата труда в условиях, отклоняющихся от нормальных. Оплата сверхурочной работы, в выходные и нерабочие праздничные дни, в ночное время, оплата времени простоя.	1	
	3	Материальная ответственность сторон трудового договора: материальная ответственность работодателя, возмещение морального вреда, причиненного работнику. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю. Полная материальная ответственность. Коллективная (материальная) ответственность за причинение ущерба.	1	
	4	Защита трудовых прав и свобод. Рассмотрение и разрешение трудовых споров. Ответственность за нарушение трудового законодательства.	1	
	Практическое занятие №5. Решение задач.		2	

Контрольная работа №2	**1**	
Итоговое занятие	**2**	
Всего:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530506
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538384
3. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511800

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: 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	Демонстрирует знания: 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	Наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

грамотности Правила разработки бизнес- планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов	Виды кредитных банковских продуктов	
Умеет: Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам 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	Демонстрирует умения: Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам 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.	

рамках действующего законодательства РФ.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.5 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, ,кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2021 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2021 года, регистрационный № 44898)
2. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Патутина Н.А. – мастер производственного обучения

Рассмотрено на Цикловой Методической Комиссии

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**8**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**13**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**15**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина Основы калькуляции и учета являются обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих), рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5, .

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01 – ОК 09 ЛР 6	-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 рецептур 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.	-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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия (если предусмотрено)	7
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	**1**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов , формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**	**4**	**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1- 9, ЛР 6**
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов **4.** Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) **Источники информации** Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/	**2**	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**5**	**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5**
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		

	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		**ОК 01 – 09**
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		
	Практические занятия:	**2**	
	1. Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья		**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01 – 09**
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день		
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание учебного материала**	**4**	**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01 – 09**
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц		
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" **Источники информации** 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2021 г.]. – М.: Омега-Л, 2021. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об	**2**	

	утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	**Содержание учебного материала**	**4**	**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01 – 09**
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	Практические занятия:		**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10**
	Практические занятия 4.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	**2**	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	**Содержание учебного материала**	**4**	**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-09**
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	Практические занятия:	**4**	**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01 – 09**
	Практические занятия 5-6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных	**Содержание учебного материала**	**2**	**ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК 01 – 09**
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам		
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		

операций	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
Контрольная работа		**1**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета социально-экономических дисциплин:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- дидактический материал.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные печатные издания

Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2021 г.]. – М.: Рид Групп, 2021. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).

1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2021 г.]. – М.: Омега-Л, 2021. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
2. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2021 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2021. – 880 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2021 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
10. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

3.2.2 Основные электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2021) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2021) "О защите прав потребителей»

3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2021 г.) Утвржены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
8. Правила розничной торговлитекст по состоянию на 18.01.2021 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация** в форме контрольной работы, в виде - тестирования.

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;		
Уметь - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий **Промежуточная аттестация**: выполнения практических заданий на зачете/экзамене
ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения,		

деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации		

*[1] В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00., 2024 год

2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, ,кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Составитель:

Тодошева Г.Е., преподаватель

Рассмотрено на ЦМК мастеров ПО и преподавателей гуманитарного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**9**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**10**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Охрана труда

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина Охрана труда»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины Охрана труда формирование представлений о системе управления безопасностью труда в организации, необходимых знаний способов и средств защиты человека от вредных и опасных производственных факторов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 6-8	Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты; Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности; Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	Законодательство в области охраны труда; Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты; Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; Действие токсичных веществ на организм человека; Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; Основные причины возникновения

		пожаров и взрывов; Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Объем образовательной программы	36
В том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	15
контрольная работа	1
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

1.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий
Раздел 1. Законодательство по охране труда (2 часа)	
Тема 1.1 Правовые вопросы по охране труда.	**Содержание**
	Введение в предмет. Законодательство в области охраны труда.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания (4 часа)	
Тема 2.1 Травматизм и профзаболевания.	**Содержание**
	Классификация опасных и вредных производственных факторов. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты Воздействие токсичных веществ на организм человека.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 2.2 Несчастные случаи	**Содержание**
	Несчастный случай на производстве. Группы несчастных случаев. Расследование несчастных случаев на производстве. Возмещение вреда, причиненного работникам. Социальное страхование.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 3. Основы производственной санитарии (6 часов)	
Тема 3.1. Метеорологические условия	**Содержание**
	Характеристика метеорологических условий. Защита организма.

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Тема 3.2. Основы производственной санитарии	**Содержание**
	Основные требования к размещению предприятия и планировке ее территории.
	Основные требования к производственным зданиям и помещениям. Нормы производственной санитарии
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 4. Правила техники безопасности в химической промышленности (6 часов)	
Тема 4.1 **Правила техники безопасности**	**Содержание**
	Нормативно-правовые документы по охране труда и здоровья. Организация охраны труда на предприятии. Виды контроля за соблюдением охраны труда и их характеристики. Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности. Оценка состояния техники безопасности на производственном объекте. Анализ безопасных приемов труда на территории организации и в производственных помещениях.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 5. Электробезопасность (6 часов)	
Тема 5.1 Электробезопасность	**Содержание**
	Действие электрического тока на организм человека. Анализ опасности поражения электрическим током. Основные меры защиты.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной

	организацией
Раздел 6. Основы пожарной безопасности (6 часов)	
Тема 6.1 Противопожарная защита	**Содержание**
	В том числе практических занятий и лабораторных работ
	Основные понятия. Категорирование производств по взрывопожароопасности.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Раздел 7. Первая помощь при несчастных случаях (5 часов)	
Тема 7.1 **Первая помощь при несчастных случаях**	**Содержание**
	Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при ранении. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при обморожении. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Удаление инородных тел. Транспортировка пострадавшего.
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией
Промежуточная аттестация (1 час)	
Всего: 36 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Горькова, Н. В. Охрана труда / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-46500-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/310208

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510311

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Законодательство в области охраны труда; Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты; Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; Действие токсичных веществ на организм человека; Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; Общие требования безопасности на	анализирует задачу и выделяет её составные части, структурирует получаемую информацию; проявляет коммуникацию в ходе выполнения работ, грамотно оформляет документы, обосновывает и объясняет свои действия, Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте систем вентиляции и кондиционирования. Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения. Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов.	наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

территории организации и в производственных помещениях; Основные причины возникновения пожаров и взрывов; Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;	Демонстрирует умение пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Способен разрабатывать систему документов по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в монтажной или сервисной организации в целом. Способен осуществлять идентификацию опасных и вредных факторов, создаваемых средой обитания и производственной деятельностью человека Демонстрирует самостоятельность во владении навыков оценки технического состояния и остаточного ресурса оборудования в целом, отдельных элементов и СИЗ. Демонстрирует умения: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения; использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты; определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной	

	деятельности; оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; применять безопасные приёмы труда на территории организации и в производственных помещениях; проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности; инструктировать подчинённых работников по вопросам техники безопасности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 7 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 2024 год.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (с изменениями 2024 г.).

Организация-разработчик: автономное образовательное учреждение Республики Алтай «Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчик:

Тукужукова А.Д.., преподаватель АПОУ РА «Усть – Коксинский техникум

Рассмотрено на ЦМК мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин гуманитарного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский) является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	**Уметь**	**Знать**
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-09, ЛР 4	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

	профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в том числе:	
практические занятия	52
теоретическое обучение	2
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)»

Наименование разделов и тем	*Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*		Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. *Развитие навыков устной и письменной речи на профессиональную тематику*				ОК 01-05, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР 4
Тема 1.1. *An Introduction to the catering industry (Индустрия общественного питания-введение*)	1	Categories of catering (категории общественного питания) Services (сервисы/обслуживание) Types of catering outlets (типы предприятий общественного питания) Reading: about the catering industry and different types of restaurants Speaking and listening: ordering and serving in different types of catering outlets Writing: completing a catering survey	***8***	
	Практические занятия: выполнение упражнений на закрепление грамматического материала, отработка лексического материала. Аналитическое чтение: заполнение таблицы, заполнение пропусков. Мониторинг общественного питания в своей местности.			
	Контрольные работы Контрольное чтение и понимание текста без словаря		- *1*	
	Самостоятельная работа обучающихся:составление кроссвордов по теме «Продукты питания». (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.			
Тема 1.2. *The restaurant: meet the staff (Ресторан: знакомимся с персоналом)*	Содержание учебного материала		***8***	
	1	Kitchen staff (персонал кухни) Front-of-house staff (обслуживающий персонал) Reading: about roles and responsibilities of kitchen and front-of-house staff Speaking and listening: exchanging information at a restaurant Writing: job profiles		

	2	*Практические занятия:* Выполнение упражнений на закрепление лексического материала. Аналитическое чтение: диаграммы, заполнение пропусков, выполнение после текстовых упражнений Написание сочинения: «Профессия-повар»		ОК 1, ОК2, ОК3,
	Контрольные работа		*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка монологического высказываний по теме " *Chefs profession* ".			
Тема 1.3. Clothes and personal hygiene *(Одежда и персональная гигиена)*	Содержание учебного материала		***8***	ОК 01-09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	1	Clothes. Hygiene. Одежда. Гигиена Reading: about kitchen staff uniforms and identifying items of clothing; Doing a kitchen hygiene quiz. Speaking and listening: asking and responding to information about uniforms Writing: kitchen rules; designing a personal hygiene poster Грамматика: *Имя числительное*: Образование и употребление количественных и порядковых числительных. Правила чтения хронологических дат. *Местоимение*: личные, притяжательные, возвратные, указательные, неопределенные.		
	2	*Практические занятия* Выполнение упражнений на закрепление и отработку лексического и грамматического материала. Аналитическое чтение текстов. Работа с викториной по теме: кухонная гигиена. Проектирование плакатов: правила на кухне		
	Контрольные работы Самостоятельная работа обучающихся: перевод текстов, работа с глоссарием. Подбор материала к плакатам.		-	
Тема 1.4. In the kitchen (На кухне)	Содержание учебного материала		***8***	ОК 01-05,
	1	Kitchen areas (зона кухни) Kitchen machinery and equipment (кухонное оборудование) Materials. (материалы) Reading: about kitchen design and equipment Speaking and listening: discussing kitchen organization and listening for technical data Writing: comparing different cooking appliances and technical data of cookware products		
	2	*Практические занятия:* Выполнение упражнений на закрепление лексического материала. Сравнение технических характеристик кухонного оборудования. Подготовка мини-проекта		

	Защита мини-проекта	*1*	ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: сбор материала по теме: технические характеристики кухонного оборудования (на выбор обучающегося)		
Тема 1.5. Different foods, different cooking methods (Разная еда, разные методики приготовления)	Содержание учебного материала	***10***	
	1 Food. Еда. Nutrients. Питательные вещества. Cooking techniques. Техника приготовления. Reading: about food and classifying it according to its nutrients; about cooking techniques Speaking and listening: exchanging information about eating habits and nutrition; following recipes Writing: a recipe Грамматика: Повторение форм неправильных глаголов		
	2 Практические занятия: Выполнение упражнений на закрепление лексического материала. Создание технологических карт приготовления блюд. Составление рецептов Контрольные работа	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с глоссарием. Подбор материала для составления рецептов и технологических карт.		
Тема 1.6. Preparing the menu (Подготовка меню)	Содержание учебного материала	***10***	*ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10*
	1 Dishes.Блюда Courses. Приемы пищи Types of menus. Типы меню Reading: about what makes a good menu; labeling the different parts of a menu; identifying different types of menu and finding food information Speaking and listening: ordering/taking an order from a menu; comparing different menus Writing: a menu		
	2 *Практические занятия:* Выполнение упражнений на закрепление лексического материала. Разработка меню. Подготовка меню для своего ресторана		
	Контрольная работа	*1*	
	Самостоятельная работа обучающихся: сбор материала «Меню моего ресторана»		
Дифференцированный зачет: письменная аттестационная работа		*2*	
Всего аудиторных часов		*54*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. 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), средствами аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.2.1 **Основные печатные издания**

1. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер». : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. Москва: КноРус, 2023 г

3.2.2 **Основные электронные издания**

1.Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное издание / Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2021. - 96 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

межкультурном взаимодействии		
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	

словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас		

В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.8 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с. Усть – Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 2017 год.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Организация-разработчик: автономное образовательное учреждение Республики Алтай «Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчик:

Рукина М.Ю., преподаватель АПОУ РА «Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий

Рассмотрено на ЦМК мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин гуманитарного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **9**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **16**

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **19**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Безопасность жизнедеятельности включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины Безопасность жизнедеятельности является формирование представлений о теории электрических цепей, принципах действия, основных характеристики электрических машин и полупроводниковых приборов и устройств.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ЛР	Уметь	Знать
ОК 6 ОК 9 ЛР 8,9	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;	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;

	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	**22**
практические занятия	**13**
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	**1**

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций (10 часов)		ОК 6, ОК 9 ЛР
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	**Содержание**	
	Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте. Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды	
Тема 1.2. **Безопасное поведение человека в**	**Содержание**	
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и	

чрезвычайных ситуациях и способы защиты населения от оружия массового поражения	социального характера.Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения. Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций. Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 1. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	
	Практическое занятие № 2. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	
Тема 1.3. **Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях**	**Содержание**	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на	

	рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды	
	В том числе практических занятий	ОК 6, ОК 9
	Практическое занятие № 3. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки (25часов)		ОК 6, ОК 9
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)		ЛР 8
Тема 2.1. **Исторический генезис военной службы в России**	**Содержание**	
	Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечевого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 4. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе	
Тема 2.2. Аксиология военной службы	**Содержание**	
	Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности);	

	по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности) Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи.	
	В том числе практических занятий	ОК 6, ОК 9
	Практическое занятие № 5 Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность	ЛР 9
Тема 2.3. **Праксиология воинской службы**	**Содержание**	
	Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества. Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие №6. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности	
Тема 2.4. Строевая, огневая и физическая подготовка	**Содержание**	
	1.Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения,	

	действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	
	2.Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 7. Тренинг умений строевой и физической подготовки	
Тема 2.5. **Медико-санитарная подготовка военнослужащих**	**Содержание**	
	1. Первая(доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания	
	2. Первая(доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 8. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек) (25 часов)		
Тема 2.1. **Введение**	**Содержание**	
	1. Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История	

в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию	развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний	ОК 6, ОК 9 ЛР 9
	2. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики	
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Дезинфекция, ее виды и способы. Дезинсекция, ее виды и способы. Дератизация, ее виды и способы	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 9. Иммунитет и методы иммунопрофилактики	
	Практическое занятие № 10. Правила проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	
Тема 2.2. **Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме**	**Содержание**	
	1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации	
	2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие №11. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях	
	Практическое занятие №12. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при	

	травматизме	
Тема 2.3. **Обеспечение здорового образа жизни**	**Содержание**	
	1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие	
	2.Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика	
	В том числе практических занятий	
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	
Промежуточная аттестация		**1**
Всего:		**36**

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд техникума обеспечен печатными образовательными и электронные информационными ресурсами для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: https://book.ru/book/951082 — Текст: электронный.

2. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536769

3. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2080530

4. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1932336

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей).	В решении учебных задач поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС, демонстрирует знание понятий: безопасностьжизнедеятельности, человеко- и природозащитная деятельность, военная опасность, чрезвычайная ситуация, пожаробезопасность, электробезопасность, оружие массового поражения, средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения, минимизация опасностей, управление рисками ЧС,экологическая безопасность осуществления профессиональной деятельности. Для юношей: военная служба, военная деятельность, ценности военной службы, строевая подготовка, огневая подготовка, физическая подготовка военнослужащего. Для девушек: дезинфекция, дезинсекция,дератация, первая (доврачебная) помощь, здоровый образ жизни; использует принципы, правила, требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; пользуется	Наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по	номенклатурой информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применяет приемы структурирования и разнообразные форматы представления информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, применяет знания о правилах экологической безопасности, о принципах эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности, о психологических рекомендациях по организации деятельности трудового коллектива и личности в для минимизации опасностей и управлению рисками ЧС на рабочем месте; демонстрирует знание правил дезинфекции, дезинсекции, дератации, оказания первой (доврачебной) помощи, ведения здорового образа жизни; грамотно применяет знание алгоритмов действий по гражданской обороне и в ЧС, защите человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; использования современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; пользуется актуальными для	

решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	обеспечения безопасности жизнедеятельности рекомендациями по учету особенностей личности в сфере трудовой деятельности; демонстрирует знание возможностей применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности; демонстрирует знание возможностей применения приемов минимизации опасности нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	
Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности,	В ходе выполнения практических заданий демонстрирует умение распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС и выполнять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также действия по	

и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей).	сигналам гражданской обороны и применению средств индивидуальной защиты от поражающих факторов и ЧС; демонстрирует грамотное применение правил использования средств защиты от оружия массового поражения; грамотно осуществляет анализ задачи и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, выделяя составные части подобных задач и/или проблем; корректно определяет задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности и необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; результативно выполняет информационный поиск сведений, необходимых для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; создает качественные устные и письменные сообщения, электронные контенты и т.п., грамотно применяя приемы структурирования информации; демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности	

Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек) определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные	жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС. правильно составляет план действий, определят ресурсы, прогнозирует результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; корректно осуществляет оценку результата и последствий своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. В ситуациях деловых игр, имитирующих деятельность по созданию человеко- и природозащитной среды на рабочем месте результативно организует работу коллектива и команды и эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами на основе правил бесконфликтного поведения; демонстрирует грамотное применение норм экологической безопасности на рабочем месте; демонстрирует умение разрабатывать систему мер по	

нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте Для девушек: демонстрирует применение алгоритма распознавания жизненных нарушений при неотложных состояниях и травмах. демонстрирует умение проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератации составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (доврачебную) помощь при неотложных состояниях и травматизме. Для юношей: выполнять упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу самоподготовки будущего призывника к осуществлению военной деятельности; оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.9 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с.Усть-Кокса

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**7**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**11**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	**12**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

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

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеопрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии Повар, кондитер. Учебная дисциплина «Физическая культура» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 4,ОК 8.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины.

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

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

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

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

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

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

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

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

Освоение содержания учебной дисциплины “Физическая культура” обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками 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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания (***предметные результаты***)**:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 4. ОК 8.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	Всего	2 курс	3 курс
Объем образовательной программы	108	60ч	48ч
в том числе:			
практические занятия	104	60	44
Самостоятельная работа			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов			Формируемые компетенции
			2 курс 88ч.	3 курс 58ч.	
Раздел 1.	**Основы знаний по физической культуре**	**2**	**2**		
Тема 1.1. Социально-биологические основы физической культуры	**Содержание учебного материала**				ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий				
	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся. Основы здорового образа жизни.				
	Физическая культура в обеспечении здоровья. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.				
	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания.				
	Профессионально-прикладная физическая подготовка.				
Раздел 2.	**Легкая атлетика**	**20**			
	Содержание учебного материала Обучение технике бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта. Обучение технике прыжка в длину с места. Повышение уровня ОФП (специальные	**20**	**10**	**10**	

	беговые упражнения) Развитие и совершенствование физических качеств (быстроты, координации движений, ловкости и т. д.)				
	В том числе практических занятий	**20**	**10**	**10**	О К 04, О К 08
	Тема 2.1 Спринтерский бег (Старты из различных исходных положений. Стартовый разгон. Бег 60 и 100 метров).	4	2	2	
	Тема 2.2 Спринтерский бег (Развивать скоростно-силовые качества. Учет бега 100 метров на результат).	4	2	2	
	Тема 2.3 Прыжок в длину с разбега (Специальные беговые и прыжковые упражнения. Развитие скоростно-силовых качеств. Учет прыжка в длину с места на результат).	4	2	2	
	Тема 2.4 Кроссовая подготовка. (Бег в равномерном и переменном темпе. Ускорение. Финиширование. Развитие выносливости. Учет: бег 1000 метров с учетом времени. Бег 2000 метров без учета времени).	4	2	2	
	Тема 2.5 Контрольное тестирование для оценки физической подготовленности. (Эстафетный бег. Специальные беговые и прыжковые упражнения. Развивать кондиционные способности и выносливость).	4	2	2	
Раздел 3.	**Общая физическая подготовка**	**26**			
	Содержание учебного материала Обще развивающие упражнения для развития силы, координации движений, гибкости и ловкости	26	18	8	ОК 04, ОК 08
	В том числе практических занятий	26	18	8	
	Тема 3.1 Силовая подготовка (Обще развивающие упражнения с тяжелыми мячами. Круговая тренировка для развития силы и общей выносливости).	10	6	4	
	Тема 3.2 Скоростно-силовая подготовка (Варианты челночного бега. Комплекс упражнений для развития силы и быстроты. Прыжки со скакалкой).	8	6	2	

	Тема 3.3 Контрольное тестирование для оценки физической подготовленности. (Круговая тренировка. ОРУ. Беговые и прыжковые упражнения. Эстафеты)	8	6	2	
Раздел 4. Гимнастика	**Обще развивающие гимнастические упражнения на месте и в движении**	**12**			ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	**12**	**6**	**6**	
	Тема 4.1 Совершенствование висов и упоров (подъем в упор силой, вис согнувшись, подъем переворотом, подтягивание). Тема 4.2 Совершенствование техники опорного прыжка. Тема 4.3 Совершенствование длинного кувырка через препятствие.	**4** **4** **4**	**2** **2** **2**	**2** **2** **2**	
Раздел 5. **Баскетбол**	Практические занятия	42			
		42	24	18	
	Тема 5.1 Совершенствование техники передвижений, остановок, поворотов и стоек. Тема 5.2 Совершенствование техники передвижения мяча с сопротивлением и без. Тема 5.3 Совершенствование техники ведения мяча с сопротивлением и без. Тема 5.4 Совершенствование техники бросков в корзину с сопротивление и без. Тема 5.5 Индивидуальные и групповые тактические действия в нападении и защите (с.р.)	6 6 8 10 4	4 4 4 6 2	2 2 4 4 2	ОК 04, ОК 08

	Тема 5.6 Сдача контрольных нормативов. Учебная игра.	6	4	4	
Тема 6. **Волейбол**	Практические занятия	42			
		42	24	18	
	Тема 6.1 Верхние и нижние передачи над собой, верхняя прямая подача. Тема 6.2 Совершенствование техники приема и передач мяча в парах. Тема 6.3 Совершенствование техники наподдающего удара. Тема 6.4 Совершенствование техники блокирования. Тема 6.5 Индивидуальные и групповые тактические, технические действия в нападении и защите (с.р.) Тема 6.6 Учебная игра. Тема 6.7 Контрольный урок	6 2 2 4 4 6 4	4 6 2 2 2 4 2	4 4 2 2 2 2 2	
		144	**88**	**56**	
Дифференцированный зачет		2		**2**	
Всего:		**146**	**88**	**58**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наличия спортивного зала и спортивной площадки. Оборудование:
спортивного зала - баскетбольные щиты, стойки волейбольные, шведская стенка, перекладина, гимнастический конь, мостик, секундомер.
открытой спортивной площадки - стойки волейбольные, баскетбольные, ворота, полоса препятствий.
Инвентарь: мячи, гимнастические маты, скакалки, гантели, гири, штанга, гимнастические скамейки.

Технические средства обучения: музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Акишен Б.А. Методика проведений учебных занятий по общефизической подготовке – Казань.

2.Барчуков И.С. Физическая культура. — М.,2015

3.Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2015.

4.Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2015.

Дополнительная литература

1.Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2008.

2.Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб. пособие для вузов. — М., 2006

3.Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2007.

4.Виненко В.И. Физкультура 10-11 классы – Волгоград 2010 г.

5.Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2006.

6.Методические рекомендации: Здоровье

сберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. — М., 2009.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/тема	Тип оценочных мероприятий
0К04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5; Р3, Темы 3.1, 3.2, 3.3; Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3; Р5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6; Р6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6.	- составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей - защита реферата - составление кроссворда - фронтальный опрос - контрольное тестирование - составление комплекса упражнений - тестирование - демонстрация комплекса ОРУ, - сдача контрольных нормативов - сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачете
0К 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5; Р3, Темы 3.1, 3.2, 3.3; Р4, Темы 4.1, 4.2, 4.3; Р5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6; Р6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в общественном питании» разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного, приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569;

Организация-разработчик:
Автономное образовательное учреждение Республики Алтай «Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий»

Составитель:

Шадрин Алексей Николаевич, преподаватель специальных дисциплин, первая квалификационная категория.

Рассмотрено на ЦМК мастеров ПО и преподавателей гуманитарного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**8**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**9**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационные технологии в общественном питании» включена в общепрофессиональный цикл из числа часов вариативной части в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Информационные технологии в общественном питании» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 - ОК 09, ОК 7, ПК 1.1, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.8.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-ОК 09 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК 4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ЛР 13	использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

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)	36
в том числе:	
Теоретическое обучение	16
Практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося Подготовка докладов, рефератов, презентаций	2
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Коды компетенций
Раздел 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности	1.	Требования ТБ и правила ЭБ при работе на ПК. Классификация информационных систем	2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК 4.5 ПК 5.1-ПК 5.5
	2.	Базовое и прикладное программное обеспечение	2	
	3.	Печатные устройства. Сканеры. UPS. Модем.	2	
		Самостоятельная работа. Универсальные настольные ПК. Носимые ПК. Суперкомпьютеры. Операционные системы семейства Windows Состав и характеристика качества информационных систем	1	
Раздел 3. Обработка информации	4.	Схема клавиатуры. Слепой метод печати.	2	ОК 01-ОК 09 ПК 1.1-ПК 1.4 ПК 2.1-ПК 2.8 ПК 3.1-ПК 4.5 ПК 5.1-ПК 5.5 ЛР 13
	5.	Знаки, употребляемые с цифрами	2	
	6.	Практическая работа «Совершенствование техники печати».	2	
	7.	Оформление текстовых документов. Составление технологических карт	2	
	8.	Практическая работа. Создание технологических карт	2	
	9.	Практическая работа. Составление меню.	2	
	10.	Организация расчетов в табличном процессоре..	2	
	11.	Практическая работа. Создание электронной таблицы.	2	
	12.	Работа со списками. Фильтрация данных.	2	
	13.	Практическая работа. Связывание данных. Построение диаграмм	2	
	14.	Практическая работа. Расчет промежуточных итогов.	2	
	15.	Организация работы в программе Fine Reader	2	
	16.	Практическая работа Распознавание текста. Сохранение результатов	2	
	17.	Контрольная работа	2	
		Самостоятельная работа. Многообразие OCR-систем	1	
			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет информатики и компьютерной обработки документов. Технические средства управления.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор;
- интерактивная доска;
- МФУ, лазерный принтер, струйный принтер;
- набор презентаций по отдельным темам курса.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий:

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. В. Михеева, О.И.Титова. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 416 с

3.3 Дополнительные источники:

Интернет-ресурсы:

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Михеева. – 12-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 384 с. - Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=47836.
2. Коллекция ЦОРов http://school-collection.edu.ru
3. Институт новых технологий www.intschool.ru
4. Коллекция обучающих видеоуроков по компьютерной графике и программированию http://www.videoyroki.info
5. Система дистанционного обучения WebTutor http://www.websoft.ru
6. Газета «Информатика http://inf.1september.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения[1]	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Знания:		
Основные понятия автоматизированной обработки информации. Общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Знать: -основные понятия автоматизированной обработки информации; -общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; -состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; -основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Устный опрос Письменный опрос Выполнение сообщений, Контрольная работа
Умения:		
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах. Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального. Применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	Уметь: - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; -применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	Практические задания Устный опрос Письменный опрос Контрольная работа

[1] В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ОСНОВЫ БИЗНЕСА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с. Усть – Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, 2017 год.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Организация-разработчик: автономное образовательное учреждение Республики Алтай «Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчик:
Лукьянова Н.С., преподаватель АПОУ РА «Усть – Коксинский техникум

Рассмотрено на ЦМК мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин гуманитарного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебная дисциплина «Основы бизнеса и предпринимательства» является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Основы бизнеса и предпринимательства» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК	Умения	Знания
ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9	− рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; − применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	− принципы рыночной экономики; − современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства; − механизмы ценообразования на продукцию (услуги); − формы оплаты труда; − стили управления и принципы делового общения в коллективе; − формы адаптации производства к рыночной ситуации и сбыта продукции производства в условиях рыночной экономики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	**22**
практические занятия	**13**
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	**1**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бизнеса и предпринимательства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		*Объем часов*	Уровень освоения
1	**2**		***3***	**4**
Раздел 1. Основы экономики			***4***	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ЛР 20
Тема 1.1. Сущность экономической теории и история ее развития	***Содержание учебного материала***		***2***	
	1	Введение в бизнес	*2*	
	2	Признаки бизнеса		
	3	Виды бизнеса		
Тема 1.2. Принципы рыночной экономики	***Содержание учебного материала***		***2***	
	1	Рыночная экономика и её преимущества. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы	*2*	
	2	Принципы рыночной экономики.		
	3	Цикличность развития рыночной экономики.		
	4	Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы		
Раздел 2. Организационно-правовые формы предпринимательства			***4***	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ЛР 20
Тема 2.1. Организация – юридическое лицо	***Содержание учебного материала***		**2**	
	1	Принципы деятельности коммерческих и некоммерческих организаций. Понятие уставного капитала. Взаимосвязь юридических лиц с бюджетной системой, населением и другими юридическими лицами.	*2*	
Тема 2.2. Организационно – правовые формы организаций (ОПФ)	***Содержание учебного материала***		***2***	
	1	Сущность и отличительные особенности организационно-правовых форм коммерческих организаций: хозяйственных товариществ и обществ, производственных кооперативов и унитарных предприятий.	*1*	
	2	Сущность и отличительные особенности организационно-правовых форм некоммерческих организаций: фондов, союзов, ассоциаций, учреждений, общественных и религиозных организаций, потребительских кооперативов и других.		

	Практические занятия: задания на определение организационно-правовых форм организаций.		*1*	
Раздел 3. Основы менеджмента			***16***	
Тема 3.1 Сущность современного менеджмента.	***Содержание учебного материала***		***4***	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ЛР 20
	1	Современные подходы в менеджменте.	*2*	
	Практическое занятие: Проведение сравнительного анализа моделей менеджмента**.**		*2*	
Тема 3.2 Этапы становления менеджмента.	***Содержание учебного материала***		***4***	
	1	Этапы становления	*2*	
	2	**Менеджер и его функции**		
	3	Организационные структуры по принципу бюрократии: функциональные, дивизионные, линейные, линейно-функциональная, линейно-масштабная и др.		
	Практическое занятие: Составление структур управления предприятием.		*2*	
Тема 3.3 Внутренняя и внешняя среда организации.	***Содержание учебного материала***		***4***	
	1	Инфраструктура менеджмента.	*2*	
	2	Внутренняя и внешняя среда.		
	Практическое занятие: 1. Организация: ее внутренние и внешние переменные.		*2*	
Тема 3.4 Функции менеджмента в рыночной экономике.	***Содержание учебного материала***		***2***	
	1	Организация и планирование.	*1*	
	2	Контроль и мотивация.		
	Практическое занятие: 1. Составление миссии организации. 2. Составление и анализ способов мотивации.		*1*	
Тема 3.5 Методы и стили руководства.	***Содержание учебного материала***		***2***	
	1	Система методов управления	*1*	
	2	Стили управления		
	Практическое занятие: 1. Проведение деловой игры «Я – руководитель».		*1*	

Раздел 4. Основы маркетинга			***12***	
Тема 4.1 Сущность маркетинга	***Содержание учебного материала***		***4***	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ЛР 20
	1	Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга.	*4*	
	2	История развития маркетинга и концепции рыночной экономики.		
	3	Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом.		
Тема 4.2 Основные стратегии маркетинга	***Содержание учебного материала***		*7*	
	1	Понятие и роль сегментов рынка. Понятие целевого маркетинга. Основные критерии и принципы сегментирования.	*3*	
	2	Способы и стратегии охвата рынка. Пути позиционирования товара на рынке.		
	3	Понятие товара в маркетинге. Классификация товаров. Понятие нового товара в маркетинговой системе.		
	4	Типы рынков в зависимости от ценообразования. Цели ценообразования. Зависимость цены от спроса. Методы ценообразования. Факторы, влияющие на установление цены продукта. Основные виды ценовой стратегии. Управление ценами: скидки и демпинг.		
	Практическое занятие: Анализ ситуации на рынке товаров и услуг. Определение жизненного цикла товара и задач маркетинга.		*4*	
	Промежуточная аттестация		*1*	
	Всего		*36*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

-посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-комплект учебно-наглядных пособий по экономической теории;

-комплект учебно-наглядных пособий по менеджменту;

-комплект учебно-наглядных пособий по маркетингу.

Технические средства обучения:

− интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мокий, М. С. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13970-9.

2. Основы экономики организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева [и др.]; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14874-9.

3. Основы экономики организации. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева [и др.]; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9279-3.

4. Экономика организации: учебник для среднего профессионального образования / Е. Н. Клочкова, В. И. Кузнецов, Т. Е. Платонова, Е. С. Дарда ; под редакцией Е. Н. Клочковой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13799-6.

5. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Колышкин [и др.]; под редакцией А. В. Колышкина, С. А. Смирнова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06278-6.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мокий, М. С. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокия. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13970-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469434.

2. Основы экономики организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14874-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/484242.

3. Основы экономики организации. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева [и др.] ; под редакцией Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное 11 образование). — ISBN 978-5-9916-9279-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471048.

4. Экономика организации: учебник для среднего профессионального образования / Е. Н. Клочкова, В. И. Кузнецов, Т. Е. Платонова, Е. С. Дарда ; под редакцией Е. Н. Клочковой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13799-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469692.

5. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Колышкин [и др.]; под редакцией А. В. Колышкина, С. А. Смирнова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06278-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/474223.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Кондратьева И.В. Экономика предприятия. Учебное пособие – Лань, 2022. – 232с. 2. Маслевич, Т. П. Экономика организации: учебник для бакалавров / Т.П. Маслевич ; под ред. Е. Н. Косаревой. - Москва: Дашков и К, 2019. - 330 с.

3. Фридман, А. М. Экономика организации: учебник / А. М. Фридман. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе освоения материала: опросы в устной и письменной форме, промежуточное тестирование, самостоятельная работа.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
− рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; − применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг − принципы рыночной экономики; − современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства; − механизмы ценообразования на продукцию (услуги); − формы оплаты труда; − стили управления и принципы делового общения в коллективе; − формы адаптации производства к рыночной ситуации и сбыта продукции производства в условиях рыночной экономики.	− рассчитывает основные экономические показатели деятельности организации; − может применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализирует ситуацию на рынке товаров и услуг владеет информацией о принципах рыночной экономики, состоянии и перспективах развития предприятия общественного питания; − может сформулировать механизмы ценообразования на продукцию (услуги); − характеризует формы оплаты труда, стили управления и принципы делового общения в коллективе; − определяет формы адаптации производства к рыночной ситуации и сбыта продукции производства в условиях рыночной экономики.	Практикум, устный и письменный опрос, тестирование, самостоятельная внеаудиторная работа

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 ОСНОВЫ ПРИКЛАДНОГО ТВОРЧЕСТВА В КУЛИНАРИИ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с. Усть – Кокса

Программа учебной дисциплины Основы прикладного творчества разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 в рамках вариативной части.

Организация-разработчик: **АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»**

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Наракшина В.И. – мастер производственного обучения

Тодошева Г.Е. –преподаватель высшая квалификационная категория

Рассмотрено на ЦМК мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин гуманитарного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **9**

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **16**

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **19**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла, является общепрофессиональной дисциплиной. Учебная дисциплина «**Основы прикладного творчества в кулинарии**» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке специалистов в сфере общественного питания.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1, ОК2,ОК4,ОК5 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	Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; Разрабатывать новые виды оформления; Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Проявлять свою творческую индивидуальность;	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений; Простейшие примеры декоративной вырезки; Основы карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для

		приготовления отделочных полуфабрикатов; Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	**18**
практические занятия	**17**
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	**1**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы прикладного творчества в кулинарии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1 Основы эстетики			**8**	
Тема 1.1 **Предмет, задачи эстетики и дизайна**	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Предмет, задачи эстетики и дизайна		
	2	Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн.		
	3	Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины.		
Тема 1.2 **Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.**	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1	Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий		ОК 1-9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2	Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов:		

		ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 11
	3	Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий.		
	4	Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.		
	Практическая работа № 1. Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами		**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1 1. Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников» 2. Самостоятельная работа с источниками информации. 3. Изучение направлений развития food-дизайна			
Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			**10**	
Тема 2.1 Продукты и инструменты	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга.		
	2	Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для		

		карвинга.		
	3	Правила подбора профессионального инструмента для карвинга		
Тема 2.2 **Карвинг. Украшения из овощей.**	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь)		
	2	Украшения из лука		
	3	Украшения из плодоовощных растений		
	4	Украшения из десертных овощей		
	5	Украшения из тыквы и огурцов.		
Тема 2.3 **Карвинг. Украшения из фруктов.**	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК 1-9 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 ЛР 11
	1	Украшения из цитрусовых плодов.		
	2	Украшения из косточковых и семечковых плодов.		
	3	Украшения из экзотических плодов		
Тема 2.4 Украшение бутербродов	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.		
	2	Современные тенденции в украшении бутербродов.		

	Практическая работа № 2. «Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов»	**2**	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2 1. Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг»		
Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий		**10**	
Тема 3.1 **Основы рисования и лепки**	**Содержание учебного материала**	**4**	
	1 Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.		ОК 1-9 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 ЛР 11
	2 Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов		
	3 Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью		
	4 Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета		
	5 Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений		
	Практическая работа № 3. «Приготовление овощных (фруктовых) чипсов»	**2**	
	Практическая работа № 4. «Выполнение цветов из сахарной пасты»	**2**	
	Практическая работа № 5.«Выполнения украшений из карамели»	**2**	
Тема 3.2.	**Содержание учебного материала**	**7**	

Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	1	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.		
	2	Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий.		
	3	Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.		
	4	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.		
	5	Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.		
	Практическая работа № 6.«Оформление блюд для подачи детям»		**2**	
	Практическая работа № 7. «Проведение фламбирования (транширования) блюд»		**2**	
	Практическая работа № 8. Изготовление украшений из шоколада		**2**	
	Практическая работа № 9.«Выполнение подачи блюда (изделия) с применением специальной посуды»		**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга», «Техника мастеров Италии, Франции и Германии», «Современный европейский дизайн блюд»			

	Дифференцированный зачет	**1**	
	Всего:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет Технология кулинарного и кондитерского производства, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, мультимедийным проектором; телевизором , наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технические средства обучения: -компьютер, мультимедийный проектор, -принтер, сканер.

- Мастерская : Поварское дело (учебная кухня)

Оборудование в учебной мастерской:

Оборудовано четыре рабочих места в соответствии с инфраструктурным листом

- рабочее место преподавателя;
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, куттер, слайсер, протирочная машина, пароконвектомат, пароварка, жарочный шкаф, вок, электрофритюрница, гриль, гриль саламандра, электрическая плита, электросковорода, холодильные и морозильные шкафы, шкафы для томления и хранения готовой продукции, тепловой и суповой мармит;
- инструменты (поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра), инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сито - конус, терки, различные формы, горшочки для томления, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда, посуда для подачи вторых блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

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.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — http://docs.kodeks.ru/document/901751351

2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. : Стандартинформ, 2009.

3. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. – М.: Арт-пресс, 1998. – 160 с.

4. Васильева, Е.Н.Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2008. – 208 с.

5. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.: АСТ: Астрель, 2008. – 128 с.: ил.

6. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2007. – 120 с.

7. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.

8. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2007. – 88 с.: цв. ил.

9. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2008. – 512 с.

10. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 30 [16] с.: ил.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. Питания / Авт.-ост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008г.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2007г.

13. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Подред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2008г.

14. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2008г.

15. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2009г.

16. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2011.

Дополнительные источники:

1. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2007.-275с.
2. Королев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.-528с.
3. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2000.- 118с.
4. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
5. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование.- М., 2004.
6. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

Интернет-ресурсы

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru
5. www.gastronom.ru
6. www. mir-restoratora.ru
7. www.4ugunok.ru
8. http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi
9. http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения **(освоенные умения, знания)**	**Критерии оценки**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь: Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; Пользоваться нормативной и специальной литературой; Разрабатывать новые виды оформления; Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; Пользоваться инструментами для карвинга; Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.	Органолептически оценивает качество сырья для приготовления украшений; пользуется нормативной и специальной литературой; разрабатывает новые виды оформления; применяет практические навыки и умения в оформлении блюд; пользуется инструментами для карвинга; создает стиль в украшении посуды, стола и блюд. Выбирает отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирает различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определяет режим хранения отделочных полуфабрикатов.	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.		Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных

		заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
Знать: Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений.	владеет информацией о характеристике и ассортименте основных продуктов для приготовления украшений; знает правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; использует основные приемы изготовления украшений.	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
Простейшие примеры декоративной вырезки; Основы карвинга; Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.	приводит простейшие примеры декоративной вырезки; владеет основами карвинга; соблюдает правила подбора профессионального инструмента для карвинга и характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы
Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; Требования к безопасности	соблюдает температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов, технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий,	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ,

хранения блюд и кондитерских изделий; Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.	требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; поддерживает актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.	собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 ВЫПОЛНЕНИЕ РАСЧЕТА С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ ЧЕРЕЗ КОНТРОЛЬНО – КАССОВЫЕ МАШИНЫ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с.Усть – Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, ,кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:
Казанцева Н.П. – мастер производственного обучения
Понамарёва Н.А. – мастер производственного обучения

Рассмотрено на цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин гуманитарного цикла АПОУ РА «ТОТ»

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**13**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**14**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ У ЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Выполнение расчета с потребителями через контрольно – кассовые машины»

1.1.Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Выполнение расчета с потребителями через контрольно – кассовые машины» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1- ОК 9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ОК1- ОК2	– использовать теоретические знания в профессиональной деятельности; – соблюдать правила техники безопасности при работе; соблюдать требования пожарной безопасности; соблюдать требования санитарии и личной гигиены; не допускать несчастные случаи с персоналом и посетителями; -ведении расчетов с потребителями. – производить расчёт с посетителями. осуществлять подготовку ККТ различных видов; - работать на ККТ различных	– технику безопасности в работе повара, кондитера; требования пожарной безопасности; требования санитарии и гигиены; личную гигиену повара, кондитера; требования к квалификационным характеристикам повара, кондитера ; требования к безопасности услуг. – технику встречи гостей и основные правила качественного обслуживания; технику резервирования столов; технику успешного ведения переговоров при приёме заказа; технику расчёта с потребителями; - документы, регламентирующие применение ККТ; - правила расчетов и обслуживания покупателей; - типовые правила обслуживания

	видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах; - устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; - оформлять документы по кассовым операциям; - соблюдать правила техники безопасности;	эксплуатации ККТ и правила регистрации; - классификацию устройства ККТ; - основные режимы ККТ; - особенности технического обслуживания ККТ; - признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; - правила оформления документов по кассовым операциям

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	31
Самостоятельная работа обучающегося в форме рефератов. сообщений и докладов.	
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	1

Тематический план и содержание учебной дисциплины
Выполнение расчета с потребителями через контрольно – кассовые машины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций. Формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	**Содержание учебного материала**	**3**	
Тема 1.1 Обязанности кассира	Правовые аспекты ККТ. Подготовка ККМ к работе. Работа кассира в течение смены. Ведение кассовых операций. Действия кассира в случае отключения электроэнергии. Оформление возврата чеков в кассу, возврата товара. Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ. Окончание работы на ККМ. Требования, предъявляемые к контролеру-кассиру.		ОК 1-7,9 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
	Практическая работа №1. Работа кассира в течении смены.		
	Инструктаж по ТБ при работе на ККТ. Работа на ККТ и обслуживание покупателей.		
	Практическая работа №2. Работа по устранению простейших неисправностей на ККТ.		
	Работа по устранению простейших неисправностей на ККТ различных типов. Межремонтное обслуживание ККМ.		
Тема 1.2. Подготовка контрольно-кассовых машин к работе	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Назначение, классификация, принцип устройства ККМ и правила эксплуатации. Техника безопасности и техническое обслуживание ККМ.		ОК 1-7,9 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
	Практическая работа №3. Заключительные операции при работе на ККТ.		
	Заключительные операции при работе на ККТ. Снятие показаний, определение выручки за день.		
	Практическая работа №4. Принципы устройства ККТ.		
	Изучение блока ввода информации, печатающего устройства, ознакомление с расположением кассовой ленты в устройстве.		

	Изучение счетно-запоминающего устройства.		
	Практическая работа № 5. Подготовка ККТ к работе.		
	Составление алгоритма подготовки ККТ к работе.		
Тема 1.3. Эксплуатация ККМ «MSPOS-K» и «MSPOS – Е-Ф С ЭКВАЙРИНГОМ»	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 1-7,9 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
	Устройство и работа мобильной кассы, методы устранения возможных неисправностей.		
	Практическая работа № 6. Подготовка ККМ «MSPOS-K» к работе, заправка лент.		
	Составление алгоритма подготовки к/м **«MSPOS-K»** и **«MSPOS – Е-Ф С ЭКВАЙРИНГОМ».** к работе.		
	Практическая работа № 7. Отработка режимов работы на к/м «MSPOS – Е-Ф С ЭКВАЙРИНГОМ».		
	Отработка режимов работы на к/м **«MSPOS – Е-Ф С ЭКВАЙРИНГОМ».**Реквизиты чеков, отчетных ведомостей.		
Тема 1.4. Эксплуатация ККМ «Контур. Сигма 10»	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Устройство и работа, методы устранения возможных неисправностей.		ОК 1-7,9 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
	Практическая работа № 8. Подготовкам к/м «Контур. Сигма 10»		
	Составление алгоритма подготовки к/м **«Контур. Сигма 10»** к работе.		
	Практическая работа № 9. Отработка режимов работы на к/м «Контур. Сигма 10»		
	Отработка режимов работы на к/м **«Контур. Сигма 10»** Реквизиты чеков, отчетных ведомостей.		
Тема 1.5. POS – системы. POS – терминалы. «MultiPOS – X9 8.9»	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 1-7,9 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
	Устройство и работа POS - терминалов, методы устранения возможных неисправностей.		
	Практическая работа № 10. Подготовка к/м «MultiPOS – X9 8.9» к работе, заправка лент.		
	Составление алгоритма подготовки к/м **«MultiPOS – X9 8.9»** к работе.		
	Практическая работа № 11. Отработка режимов работы на к/м «MultiPOS – X9 8.9»		
	Отработка режимов работы на к/м **«MultiPOS – X9 8.9»** Реквизиты чеков, отчетных ведомостей.		
Тема 1.6. Эксплуатация ККМ «MSPOS Т – Ф	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Устройство и работа стационарной кассы, методы устранения		ОК 1-7,9

11,6»	возможных неисправностей.		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
	Практическая работа № 12. Подготовка к/м «MSPOS T – Ф 11,6» к работе, заправка лент.		
	Составление алгоритма подготовки к/м **«MSPOS T – Ф 11,6»**к работе.		
	Практическая работа № 13. Отработка режимов работы на к/м «MSPOS T – Ф 11,6»		
	Отработка режимов работы на к/м **«MSPOS T – Ф 11,6»**. Реквизиты чеков, отчетных ведомостей.		
Тема 1.7. Фискальный регистратор. Сканеры штрих кода. Принтеры этикеток	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Назначение, устройство, эксплуатация. Назначение кассовой системы. Работа с кассовой системой.		ОК 1-7,9 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
Раздел 2. Платежеспособность денежных знаков.			
Тема 2.1. Государственные денежные знаки	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Отличительные особенности банкнот Банка России. Монеты и их особенности. Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств.		ОК 1-7,9 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
	Практическая работа №14. Идентификация денежных знаков по отличительным особенностям.		
	Распознавания защиты и подлинности денежных знаков Банка России.		
	Практическая работа №15. Идентификация монет по отличительным особенностям.		
	Распознавания защиты и подлинности монет Банка России.		
Тема 2.2.Работа кассира с банкнотами	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Определение платежеспособности и элементов защиты банкнот и монет Банка России. Аппараты для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.		ОК 1-7,9 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
	Практическая работа №16. Определение признаков платежеспособности и элементов защиты государственных денежных знаков.		
	Приемы распознавания элементов защиты и платежеспособности банкнот.		

Раздел 3. Способы расчета с покупателями.			
Тема 3.1. Особенности наличного и безналичного расчета с покупателями	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Наличные способы расчета с покупателями. Торговые вычисления. Сокращенные приемы вычислений. Расчет посредством расчетных чеков учреждения Сбербанка. Расчет посредством чековых книжек, кредитных карточек.		ОК 1-7,9 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 ЛР 18
	Практическая работа №17. Сокращенные приемы вычислений и процентные вычисления.		
	Освоение сокращенных приемов вычислений и процентных вычислений.		
	Практическая работа №18. Приемы устного подсчета стоимости покупок.		
	Освоение приемов устного подсчета стоимости покупок.		
	Практическая работа №19. Правила расчета с покупателями.		
	Отработка правил расчета с покупателями.		
	Практическая работа №20. Торговые расчеты на микрокалькуляторах.		
	Отработка торговых расчетов на микрокалькуляторах.		
Раздел 4. Кассовые операции.			
Тема 4.1. Учет кассовых операций	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 1-7,9 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
	Требования к заполнению кассовых документов. Заполнение кассовой книги. Ведение Журнала кассира - операциониста. Заполнение акта по форме КМ-3 о возврате денежных средств покупателям.		
	Практическая работа №21. Заполнение кассовой книги.		
	Оформление кассовой книги.		
	Практическая работа №22. Заполнение журнала кассира-операциониста.		
	Оформление журнала кассира-операциониста. Вычисление выручки по книге кассира-операциониста.		
	Практическая работа №23.Оформление приходного и расходного кассового ордера.		
	Оформление приходного ордера по сданной выручке. Оформление расходного ордера для выплаты денег поставщику за реализованный товар. Оформление расходного ордера для покупки инвентаря.		
Тема 4.2. Порядок сдачи	**Содержание учебного материала.**	**2**	

денег в банк	Сдача дневной выручки старшему кассиру. Упаковка денег в пачки. Подготовка денег и сопроводительных документов к сдачи в банк.		ОК 1-7,9 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
Раздел 5. Организация торгово технологичекого процесса на предприятиях общественного питания.			
Тема 5.1. Правила работы предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Организация рабочего места кассира на предприятии общественного питания. Действия кассиров перед началом и в конце смены. Защита прав потребителей. Правила торговли.		ОК 1-7,9 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
Раздел 6. Контроль сохранности товарно-материальных ценностей.			
Тема 6.1. Материальная ответственность	**Содержание учебного материала.**	**2**	
	Виды и формы материальной ответственности. Договор материальной ответственности.		ОК 1-7,9 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
Тема 6.2. Ревизия кассы	**Содержание учебного материала.**	**2**	ОК 1-7,9 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 ЛР 18
	Порядок проведения ревизии денежных средств, ценных бумаг и бланков строгой отчетности. Оформление результатов проверки.		
	Практическая работа №24. Проведение ревизии. Заполнение акта инвентаризации наличных денежных средств.		
	Проведение и заполнение ревизии кассы. Усвоение правил проведения инвентаризации наличных денежных средств. Оформление акта инвентаризации наличных денежных средств.		
Итоговая аттестация: контрольная работа.		**1**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета теоретического обучения

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине

- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- контрольно-кассовая техника;
- компьютер;

- видеопроектор;

- презентации;

- видеофильмы;

- электронные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Используемые источники.

Федеральные законы и нормативные документы
1. ФЗ «О защите прав потребителей» (от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212)
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000.
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
5. Г ОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятия»
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
8. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

Основная.

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2002.

Дополнительная.

1.Ахрапоткова Н.Б. «Справочник официанта, бармена». – М.; Академия, 2005

2. БелошапкаМ.И. «Технология ресторанного обслуживания». – М.; Академия, 2007 3.Инга Вольф.

Современный этикет. – М.; Издательский дом «Кристина» 2009.

4.Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары. М.: Эксмо, 2006.
5. Палли М. Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в

конкурентной борьбе. – М.; Современные ресторанные и розничные технологии, 2006.

6. Селезнёва И.Б. «Приглашение к столу». – М.; Воскресенье, 2008

7. Хорст Ханиш. Искусство сервировки. – М.; Ниола – Пресс, 2008.

8. Журналы: « Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».2006

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
– технику безопасности в работе повара, кондитера; требования пожарной безопасности; требования санитарии и гигиены; личную гигиену повара, кондитера; требования к квалификационным характеристикам повара, кондитера ; требования к безопасности услуг. – технику встречи гостей и основные правила качественного обслуживания; технику резервирования столов; технику успешного ведения переговоров при приёме заказа; технику расчёта с потребителями; - документы, регламентирующие применение ККТ; - правила расчетов и обслуживания покупателей; - типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; - классификацию устройства ККТ; - основные режимы ККТ; - особенности технического обслуживания ККТ; - признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; - правила оформления документов по кассовым операциям	- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. - Не менее 75% правильных ответов. - Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** Контрольная работа, в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
– использовать теоретические знания в профессиональной деятельности; – соблюдать правила техники безопасности при работе; соблюдать требования пожарной безопасности; соблюдать требования санитарии и личной гигиены; не допускать несчастные случаи с персоналом и посетителями; -ведении расчетов с потребителями. – производить расчёт с посетителями. осуществлять подготовку ККТ различных видов; - работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных,	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов. -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий. **Промежуточная аттестация**: Контрольная работа, в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах; - устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; - оформлять документы по кассовым операциям; - соблюдать правила техники безопасности;		

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с. Усть – Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.;

2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Организация - составитель: АПОУ РА «Усть – Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчик:

Рукина Мария Юрьевна - преподаватель АПОУ РА «ТОТ»

Рассмотрено на ЦМК мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин гуманитарного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ « СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Социальная адаптация» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Социальная адаптация» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК. ЛР	Умения	Знания
ОК 02	У1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У2 применять современную научную профессиональную терминологию; У3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	З1 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
ОК 04	У4 организовывать работу коллектива и команды; У5 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	З2 психологические основы деятельности коллектива; З3 психологические особенности личности;
ОК 05		З4 особенности социального и культурного контекста; З5 правила оформления документов и построения устных сообщений;

ОК 09	У8 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные, бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; У9 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; У10 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; У11 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	З6 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	**20**
практические занятия	**8**
контрольные работы	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**6**
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных ре-
1	2	3	4
Раздел 1 Психология как центральное составляющее звено знаний о человеке		**18**	
Тема 1.1 Понятие психологии	**Содержание учебного материала**	2	ОК 02, ОК04, ОК05, ОК09
	Историческое становление психологии как науки. Отрасли психологии. Психические процессы, состояния		
Тема 1.2. Представления о личности и ее свойствах	**Содержание учебного материала**	4	
	Представления о личности и ее свойствах. Темперамент. Характер и воля. Эмоции и чувства.		
	Практическая работа № 1 написание сочинений «Значение знаний о психологии для современной профессиональной деятельности»	2	
	Практическая работа № 2 «Психодиагностика, тесты, анкеты, беседы»	2	
Тема 1.3. Взаимосвязь общения и деятельности	**Содержание учебного материала**	6	
	Общение - основа человеческого бытия. Понятие об общении в психологии. Цели общения. Структура общения. Общение как форма взаимодействия. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения. Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, понимания, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния. Виды общения. Вербальное общение. Невербальное общение. Экстрасенсорное общение. Уровни общения: макроуровень, мезауровень, микроуровень.		
	Практическая работа № 3 «Понятие психологии и личности»	2	
Раздел 2 Социально – профессиональная адаптация			**16**

Тема 2.1 Понятие социальной адаптации	**Содержание учебного материала**		ОК 02, ОК04, ОК05, ОК09
	Социальная адаптация. Содержание, функции. Социальное и биологическое в человеке. Социальные нормы, правила; роли и ролевые позиции личности; группы.	2	
	Практическая работа № 4 « Волевой человек»	2	
Тема 2.2. Социальные группы	**Содержание учебного материала**		
	Группа как социально-психологический феномен. Основные характеристики групп. Классификация групп. Психология больших социальных групп и массовых социальных движений. Психологические особенности этнических групп. Общая характеристика и типы стихийных групп. Социальная психология малых групп. Классификация малых групп.	2	
	Практическая работа № 5 Феномен группового давления. «Я и другие».	2	
Тема 2.3. Понятие конфликта	**Содержание учебного материала**		
	Социальная психология конфликта. Классификация конфликтных ситуаций. Структура конфликта. Модели разрешения конфликтов. Стратегии поведения в конфликте.	2	
Тема 2.4. Профессиональная адаптация	**Содержание учебного материала**		
	Понятие профессиональной адаптации. Встреча с выпускниками.	2	
	Практическая работа № 6 « Анкетирование, беседы на предмет выявления профессионально важных качеств»	2	
	Практическая работа № 7 «Контроль знаний по дисциплине»	2	

Итоговое занятие	Урок – игра «Своя игра»	**2**	ОК 02, ОК04, ОК05, ОК09
	Всего	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «социально – экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: - посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, комплект учебно-методической документации, техническими средствами обучения: компьютер, телевизор, презентации, видеофильмы, электронные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные, электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Шеламова Г.М., Деловая культура и психология общения. - М. Издательский центр «Академия», 2018 – 320 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

2.Михалкин, Н. В. Социальная психология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Михалкин. – Москва : Российская академия правосудия, 2012. - 256 с. – Режим доступа: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=140629.

3. Немов, Р. С. Общая психология [Электронный ресурс] : учебник / Р. С. Немов. – Москва : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2008. - 396 с. : ил. - (Для средних специальных учебных заведений). – Режим доступа: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=260771.

3.2.3. Дополнительные издания

1. Шеламова Г.М., Этикет делового общения. - М. Издательский центр «Академия», 2017 – 192 с.

2. Шеламова Г.М.Этикет делового общения: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.

3. Аллан Пиз Язык телодвижений. Как читать мысли других по их жестам:- Нижний Новгород: Издательство «Ай Кью», 1992 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания:		
З1 содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Перечисляют актуальную нормативно-правовую документацию	Тестирование
З2 психологические основы деятельности коллектива;	Знают психологические основы деятельности коллектива	Тестирование
З3 психологические особенности личности;	Называют психологические особенности личности	Тестирование
З4 особенности социального и культурного контекста;	Перечисляют особенности социального и культурного контекста;	Тестирование
З5 правила оформления документов и построения	Рассказывают правила оформления документов и построения	Тестирование
З6 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	Рассказывают правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	Тестирование
Умения:		
У1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	используют в работе актуальные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практической работы
У2 применять современную научную профессиональную терминологию;	применяют современную научную профессиональную терминологию;	Оценка результатов выполнения практической работы
У3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	определяют и выстраивают траектории профессионального развития и самообразования; помощью;	Оценка результатов выполнения практической работы

У4 организовывать работу коллектива и команды;	организовывают работу коллектива и команды	Оценка результатов выполнения практической работы
У5 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	взаимодействуют с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	Оценка результатов выполнения практической работы
У6 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	грамотно излагают свои мысли и оформляют документы по профессиональной тематике на государственном	Оценка результатов выполнения практической работы
У7 проявлять толерантность в рабочем коллективе;	проявляют толерантность в рабочем коллективе;	Оценка результатов выполнения практической работы
У8 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные, бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные, бытовые), понимают тексты на базовые профессиональные темы	Оценка результатов выполнения практической работы
У9 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	участвуют в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Оценка результатов выполнения практической работы
У10 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	строят простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения практической работы
У11 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	кратко обосновывают и объясняют свои действия (текущие и планируемые);	Оценка результатов выполнения практической работы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПРОФЕССИЯ 43.01.09. «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с. Усть-Кокса

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:
Иродова Л.В – мастер производственного обучения
Наракшина В.И – мастер производственного обучения

Рассмотрено на ЦМК мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин гуманитарного цикла АПОУ РА «ТОТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.:
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**15**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**18**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. 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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:	- подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями.
Уметь:	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -распознавать недоброкачественные продукты; -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; -проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
Знать:	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; -требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей,

	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -ассортимента, рецептур, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 396 ч.
Из них на освоение МДК –234 ч.
Экзамен: - 18 ч.
Учебная практика –144 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, час					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК.			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	Курсовых работ (проектов)			
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	**МДК 01.01** Организация приготовления подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	**36**	**32**	12	-			4
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	**МДК 01.02** Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**208**	**182**	70	-			16
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	**144**				**144**		
	Экзамен	**8**						
	Всего:	**396**	**232**			**144**		**20**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1.Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		**36**
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов.		**36**
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	**Содержание:**	
	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).	**4**
	3.Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
	4.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	
	Практическая работа№1:Составление заявки на сырье.	**2**
	Самостоятельная работа. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	**1**
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	**Содержание:**	
	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.	**6**
	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.	
	Практические занятия:	**4**
	Практическая работа 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	
	Практическая работа 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).	
	Самостоятельная работа. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	**Содержание:**	**6**
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	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.	
	Практические занятия:	**2**
	Практическая работа 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	
	Практическая работа 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.	
	Самостоятельная работа. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	1
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика,	**Содержание:**	**4**
	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.	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	

приготовления полуфабрикатов из них.	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.	
	Практические занятия:	**4**
	Практическая работа 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика**.** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	
	Практическая работа 7. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	
	Самостоятельная работа. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	**1**
Раздел модуля 2.Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.		**208**
МДК 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		**208**
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	**Содержание:**	**16**
	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.	
	Практические занятия:	**14**
	Практическая работа 8. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.	
	Практическая работа 9. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для	

	приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).	
	Самостоятельная работа. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	**2**
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	**Содержание:**	**14**
	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.	
	Самостоятельная работа. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	**3**
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание:**	**16**
	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 не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	Практические занятия:	**16**
	Практическая работа 10. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	
	Практическая работа 11. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	
	Практическая работа: 12. Обработка нерыбного водного сырья.	
	Самостоятельная работа. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**2**
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	**Содержание:**	**22**
	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.	
	Самостоятельная работа. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	**3**
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	**Содержание:**	**12**
	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.	
	Практическая работа 13. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	**12**
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**12**
	Практическая работа 14. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	**12**
	Самостоятельная работа. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	**2**
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	**Содержание:**	**12**
	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.	
	Самостоятельная работа. Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	**2**
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	**Содержание:**	**12**
	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.	
	Практические занятия:	**12**
	Практическая работа15. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	
	Практическая работа 16. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	
	Самостоятельная работа. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**2**
Учебная практика ПМ 01 **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.		**144**

13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. **17.**Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Консультации	**10**
Экзамен	**8**
Всего:	**396**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, мультимедийным проектором; телевизором , наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Оборудование Учебной кухни:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование: электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки;

механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный;

тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционном нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.
Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.
Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, вакууматор, электрическая плита, индукционная, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

Основные издания:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2021г.- 160 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020г. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб .для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020г. – 240 с.
4. Семичева Г.П Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. «Академия» 2019
5. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. «Академия» 2019г
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020г. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020г. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2020г. – 373 с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 /Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020г. – 512 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г.- 128 с.
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г.- 282 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб .пособие для студ. учреждений сред. проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 02 01. 2000 г.: в ред. На № 29 ФЗ ред. от 23.04.2018

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].Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья от 8 ноября 2001 года N 31О введении в действие санитарных правил (с изменениями на 10 июня 2016 года)
5. 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.
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

Кулинария, Анфимова Н.А. (11-е изд., в электронном формате) 2016г.

7. http://academia-moscow.ru/reader/?id=227218

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007г. – 400
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. Учреждений высш. проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2006г. – 416 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2007г. – 320 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016г. – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г. – III, 11 с.
10. 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, 2014г.- III, 16 с.
11. 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, 2014г. – III, 10 с.

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: Де Липринт, 2015г.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: Де Ли плюс, 2013г.- 808с.
14. ты РФ от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. № 39023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	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: – 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	**Текущий контроль:** оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Анализ отчетов и дневников практик по учебной и производственной практикам **Промежуточная аттестация**: оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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.	
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.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – 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 полуфбрикатов, 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.	
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– 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.	**Текущий контроль:** в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация**: Оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - Оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной	

для выполнения задач профессиональной деятельности;	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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность.	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– понимание значимости своей профессии.	

ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ЛР 20 Проявляющий уважение к традициям техникума, имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума: поддержание престижа своей образовательной организации	демонстрация интереса к будущей профессии участие в исследовательской и проектной работе; участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;	наблюдение в процессе обучения

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с. Усть-Кокса

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, ,кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:
Иродова Л.В. – мастер производственного обучения
Наракшина В.И. – мастер производственного обучения

Рассмотрено на цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин гуманитарного цикла АПОУ РА «ТОТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.:
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**3**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**23**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**26**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1.Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. 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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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; -оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями.
Умения:	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад;

	-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знания:	-требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 468 ч.

Из них на освоение МДК – 234 ч.

Экзамен – 18 ч.

Учебная практика – 108 ч.

Производственная практика – 108 ч.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Коды профес-сиональ-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, час					Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем.					
			Обучение по МДК.			Практики		
			Всего	В том числе.		Учебная,	Производственная,	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	Курсовых работ (проектов)			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	**МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента**	**36**	**32**	13				4
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	**МДК 02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.**	**198**	**190**	58				8
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	**216**				**108**	**108**	
	Экзамен, консультации	**18**						
	Всего:	**468**	**222**			**108**	**108**	**12**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 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 и закусок разнообразного ассортимента.		**36**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	**Содержание:**	
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	**4**
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	Самостоятельная работа. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	**1**
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.	
	Практические занятия:	**6**
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	

	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. **Практическое занятие 3**. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	
	Самостоятельная работа. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов**.**	**1**
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.	
	Практические занятия:	**4**
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп соусов.	
	Самостоятельная работа. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	**1**
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных	**Содержание:**	**4**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	

изделий, закусок.	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	
	Практические занятия:	**3**
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	
	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, запеченном и тушеном виде.	
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	
	Самостоятельная работа. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**1**
Контрольная работа по МДК 02.01		**1**
Раздел модуля 2.Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.		**28**
МДК 02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		**28**
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	**Содержание:**	**6**
	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 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:**	**6**
	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, пассирование, тушение, подготовка круп,	

	макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; 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.	
	Практические занятия:	**4**
	Практическое занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	**Содержание:**	**4**
	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. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	
	Практические занятия:	**4**
	Практическое занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента.	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	**Содержание:**	
	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.	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	
	Практические занятия:	**4**

	Практическое занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.	
	Самостоятельная работа. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.	**1**
Раздел модуля 3.Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.		**26**
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		**26**
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.	**Содержание:**	**6**
	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, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	**Содержание**	**8**
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.	
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.	
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.	
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.	
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	
	Практические занятия:	**8**
	Практическое занятие 12. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	
Тема 3.4.	**Содержание:**	**2**

Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	**Содержание:**	**2**
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусовсладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	
	Самостоятельная работа. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	**1**
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.		**30**
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		**30**
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	**Содержание:**	**10**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.	
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, 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.	
	Практические занятия:	**6**

	Практическое занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	
	Практическое занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	
	Практическое занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.	**Содержание:**	**10**
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Практические занятия:	**4**
	Практическое занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	

	Самостоятельная работа. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	**1**
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		**38**
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		**38**
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.	**Содержание:**	**12**
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.	
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Практические занятия:	**4**
	Практическое занятие 17. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.	**Содержание:**	**16**
	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.	
	Практические занятия:	**6**
	Практическое занятие 18. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки.	
	Самостоятельна работа. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	**1**
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		**32**
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		**32**
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	**Содержание:**	**6**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	**Содержание:**	**18**
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	

	Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Практические занятия:	**8**
	Практическое занятие 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	
	Практическое занятие 20. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	
	Практическое занятие 21. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	
	Самостоятельная работа. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**1**
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.		**36**
МДК 02.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		**36**
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	**Содержание:**	**10**
	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	

продуктов.	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. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Практические занятия:	**6**
	Практическое занятие 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	
	Практическое занятие 23. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	**Содержание:**	**10**
	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.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Практические занятия:	**4**
	Практическое занятие 24. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	
	Самостоятельная работа. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	**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. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусокс учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		**108**

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 **Виды работ:** 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.). 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.	**108**
Экзамен, консультации	**18**
Всего	**468**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Оборудование Учебной кухни:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование: электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки;

механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный;

тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционном нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;,

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан;

венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;

- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита,индукционная, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

Основные издания:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г.- 160 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020г. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб .для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020г. – 240 с.
4. Семичева Г.П Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. «Академия» 2019
5. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. «Академия» 2019г
6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020г. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020г. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2020г. – 373 с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 /Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020г. – 512 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г.- 128 с.
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г.- 282 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб .пособие для студ. учреждений сред. проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 02 01. 2000 г.: в ред. На № 29 ФЗ ред. от 23.04.2018
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].Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья от 8 ноября 2001 года N 31О введении в действие санитарных правил (с изменениями на 10 июня 2016 года)
5. 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.
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

Кулинария, Анфимова Н.А. (11-е изд., в электронном формате) 2016г.

7. http://academia-moscow.ru/reader/?id=227218

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007г. – 400

2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. Учреждений высш. проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2006г. – 416 с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2007г. – 320 с.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 48 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 10 с.

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016г. – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.

9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г. – III, 11 с.

10. 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, 2014г.- III, 16 с.
11. 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, 2014г. – III, 10 с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: Де Липринт, 2015г.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: Де Ли плюс, 2013г.- 808с.
14. ты РФ от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. № 39023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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.	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: – 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; – правильноевыполненияе 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 подготавки к работе, эксплуатации технологического	**Текущий контроль:** оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Анализ отчетов и дневников практик по учебной и производственной практикам **Промежуточная аттестация**: оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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.	
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.**	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – 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, энергетичеких 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 стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП	

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.	(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; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • 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) • 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: – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
ОК. 01 Выбирать способы решения	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных	**Текущий контроль:**

задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	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.	оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: оценка в процессе выполнения: - практических заданий на квалифицированном экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых – задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность.	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на	

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– понимание значимости своей профессии.	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ЛР 13 Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности и спользующий информационные технологии	проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	наблюдение в процессе обучения

***** В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09. «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с. Усть-Кокса

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, ,кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:
Патутина Н.А. – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

		стр
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить вид профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. **уметь:** рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. **иметь практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

1.1.4. В ходе оценки результатов освоения профессионального модуля учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

1.1.5. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
Всего часов – 382 ч.
Из них на освоение МДК –170 ч.
Консультации – 10 ч.
в том числе самостоятельная работа 14 ч.
Экзамен – 8 ч. Учебная практика –72 ч
Производственная практика –108 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Коды профес-сиональ-ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионально го модуля	Суммарны й объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, час						Самостоятель ная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем.						
			Обучение по МДК,.				Практики		
			Всего	В том числе			Учебна я	Производствен ная	
				лабораторн ых и практически х, занятий, часов	консуль тации	Курсов ых работ (проект ов)			
1	**2**	**3**	4	5		6	7	8	9
ПК 3.1.-3.6 ОК01-07, 09	**Раздел модуля 1.**Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	**36**	**32**	5			-	-	4
ПК 3.1., 3.2 ОК 01-07, 09,10	**Раздел модуля 2.**Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	**158**	**138**	58	10		-	-	10
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	**194**	-				**72**	**108**	-
	Экзамен	**8**	**8**						

	Всего:	**382**	**178**		**10**		**72**	**108**	**14**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		**36**
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения 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.	**Содержание:**	**10**
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	**Содержание:**	**14**
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с безцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	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.	
	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».	

	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	
	Практические занятия:	**7**
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	**2**
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	**3**
	Практическое занятие 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.	**2**
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Организация подготовки к реализации, порционирование, упаковка, правила расчетов с потребителем для отпуска на вынос.	**4**
Контрольная работа		**1**
Раздел модуля 2.Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.		**158**
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		**148**
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.	**Содержание:**	**10**
	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.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: «Технология приготовления региональных соусов»	**2**
Тема 2.2. Приготовление,	**Содержание:**	**24**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента.	

подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	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.	
	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.	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	
	Практические занятия:	**20**
	Практическое занятие 4. 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.	
	Практическое занятие 5. 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.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: «Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира»	**2**
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.	**Содержание:**	**24**
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка	

	наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	Практические занятия:	**20**
	Практическое занятие 6. 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.	
	Практическое занятие 7. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: «Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve»	**2**
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	**Содержание:**	
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	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.	**22**
	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.	
	Практические занятия:	**18**
	Практическое занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
	Практическое занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	
	Практическое занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.	

	Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	Практическое занятие 11. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	
	Практическое занятие 12. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: «Оформление закусок для банкета и фуршета»	**4**
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** **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. **7.**Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		**72**
Производственная практика по ПМ. 03 **Виды работ:** **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		**108**

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 закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
Консультации	**10**
Экзамен	**8**
Всего	**382**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Техническое оснащение и организация рабочего места,

Технология кулинарного и кондитерского производства, оснащены оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами.

Лаборатория:

Оборудование Учебной кухни:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование: электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки;

механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный;

тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционном нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;,

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан;

венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.
Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.
Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита,индукционная, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито.

3.2.Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

Основные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 400 с.
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2021г. – 416 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021г. – 320 с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021г. – 416 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021г. – 240 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2021г. – 336 с.
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2021г. – 160 с.
8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021г. – 373 с.
9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1/ Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2021г. – 512 с.
10. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021г. – 208 с.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021г. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007г. № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
Кулинария, Анфимова Н.А. (11-е изд., в электронном формате) 2016г.
8. http://academia-moscow.ru/reader/?id=227218 CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016г. - 320 с.: ил

Дополнительные источники:

9. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
10. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.
12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
13. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
14. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
16. 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. 100
17. 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.
18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

19. 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].
20. 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].
21. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
22. 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
23. 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»].
24. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
25. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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.	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: – 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	**Текущий контроль:** Оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Анализ отчетов и дневников практик по учебной и производственной практикам **Промежуточная аттестация**: Оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК;

	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.	- выполнения заданий экзамена по модулю; оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной	

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	продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование 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: – 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 современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре; – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– 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,	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/квалифицированном экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;

	предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности.	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	– понимание значимости своей профессии.	

антикоррупционного поведения;		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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;	–	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ЛР 14 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		
ЛР 20 Проявляющий уважение к традициям техникума, имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума: поддержание престижа своей образовательной организации		

*Личностные результаты обучающихся учитывается в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля.

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»

с.Усть-Кокса

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, ,кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Патутина Н.А. – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.:
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**3**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**6**
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**15**
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**18**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. 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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. **уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; **иметь практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче 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.

1.1.4. В ходе оценки результатов освоения профессионального модуля учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

1.1.5. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 360 ч. Из них на освоение МДК – 188 ч.

Консультации – 10 ч.

В том числе самостоятельная работа 10 ч.

Экзамен – 8 ч.

Учебная практика–108 ч. Производственная практика – 36 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуляПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, час						
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем..					Самостоятельная работа
				Обучение по МДК.			Практики		
			Всего	В том числе.			учебная	производственная часов	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	консультации	Курсовых работ (проектов			
1	**2**	**3**	**4**	5		6	7	8	9
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	**Раздел модуля 1.**Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	**36**	**32**	12				-	4
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	**Раздел модуля 2.**Процессы **п**риготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**172**	**156**	98	10				6

ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	**144**					**108**	**36**	
	Экзамен	**8**	**8**						
	Всего:	**360**	**196**		**10**		**108**	**36**	**10**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		**36**
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**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.	**6**
	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.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Требования к организации хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов	**2**
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	**Содержание:**	**14**
	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.	
	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 реализации.	
	Практические занятия:	**11**

	Практическое занятие 1-2. **1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. **2.** Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	
	Практическое занятие 3-4. **3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. **4.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	**2**
Контрольная работа		**1**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		**172**
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков.		**156**
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание:**	**20**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления 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 холодны 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).	
	Практические занятия:	**26**
	Практическое занятие 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	
	Практическое занятие 6. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Выполнить сообщение по теме: «Парфе из ягод или Панна-котта – плюсы и минусы данных десертов. Использование»	**2**
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	**Содержание:**	**14**
	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, тирамиссу и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Практические занятия:	**26**
	Практическое занятие 7. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.	

	Практическое занятие 8.. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.).	
	Практическое занятие 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	**2**
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Сбор материала и выполнение электронной презентации по теме «Аппетитный чизкейк»	**2**
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	**Содержание:** **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.	**12**
	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).	
	Практические занятия:	**20**
	Практическое занятие 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	**Содержание:**	
	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).	**12**
	Практические занятия:	**26**
	Практическое занятие 11. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.	
	Практическое занятие 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Сбор материала и выполнение электронной презентации по теме «горячих напитков Взвар»	**2**
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, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом **5.** Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. **6.** Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. **7.** Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. **8.** Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. **9.** Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. **10.** Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. **11.** Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.		**108**

12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. **13.** Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **14.** Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **15.** Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. **16.** Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **17.** Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. **18.** Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. **19.** Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). **20.** Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. **21.** 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.	
Производственная практика по ПМ. 04 **Виды работ:** 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). 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 5. 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. 6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд. десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	**36**

7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 9. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов 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. 10. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов 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. 11. Подготовка к реализации (презентации) готовых 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. 12. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 13. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 14. Организация хранения готовых напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 15. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 16. 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.). 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 18. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Консультации	**10**
Экзамен	**8**
Всего	**360**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Техническое оснащение и организация рабочего места,

Технология кулинарного и кондитерского производства, оснащены оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Оборудование Учебной кухни:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование: электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки;

механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный;

тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционном нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;, набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан;

венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;

- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита,индукционная, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

Основные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021г. – 400 с.
2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021г. – 416 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования/ С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021г. – 336 с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021г. – 80 с.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021г. – 416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021г. – 240 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2021г. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2021. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.– «Феникс», 2021г. – 373 с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 /Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2021г. – 512 с.
11. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия

из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2021г. – 128 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021г. – 176 с.
13. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования/ А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021г.- 282 с.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021г. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007г. № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

3.2.3 Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015 г.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013г.- 808с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – 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, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки	**Текущий контроль:** Оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Анализ отчетов и дневников практик по учебной и производственной практикам **Промежуточная аттестация**: Оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - Оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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.	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	

	– корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции 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, напитка заданию, рецептуре: – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– 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.	**Текущий контроль:** оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/квалифицированном экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	

деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности.	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– понимание значимости своей профессии.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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;		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ЛР 21 Проявляющий осознанный выбор своей образовательной траектории, в том числе направления профессиональной подготовки и профессионального развития		

*Личностные результаты обучающихся учитывается в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ДЛЯ ПРОФЕССИИ 43.01.09. «ПОВАР, КОНДИТЕР»

с. Усть-Кокса

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар,кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:
Иродова Л.В. – преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения
Наракшина В.И. - преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения
Лыкова О.В. преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения

Рассмотрено на ЦМК мастеров производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин гуманитарного цикла АПОУ РА «ТОТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.:
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**3**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**19**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**22**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания правовой финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

1.1.2. 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 пекаря, оборудование, инвентарь, хлебобулочное, мучное 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, мучных кондитерских изделий и хлеба разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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; -ведение расчетов с потребителями.
Умения:	-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.
Знания:	-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

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов –540 ч.

Из них на освоение МДК –280 ч.

Экзамен – 8 ч.

Учебная практика –108 ч.

Производственная практика –144ч.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, час					
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем.				Самостоятельная работа
				Обучение по МДК.			Практики	
			Всего	В том числе.		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий.	Курсовых работ (проектов)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	**Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента**	**114**	**109**	43	-			**4**
	МДК 05.01 -1.Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	**18**	**17**	4	-			**1**
	МДК 05.02 -1.Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	**96**	**92**	39				**4**
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10 ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	**Раздел 2. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.**	**156**	**151**	73				**5**

	МДК. 05.01.-2 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	**18**	**17**	6				**1**
	МДК 05.02 -2 Процессы приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	**138**	**134**	67				**4**
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	**252**				**108**	**144**	
	Консультации, экзамен	**18**	**18**					
	Всего:	**540**		116		**108**	**144**	**10**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента .		**114**
МДК. 05.01-1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.		**17+1 с.р.**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	**Содержание:**	
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочныхизделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных изделий.	**4**
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных	**Содержание:**	**4**
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках хлебопекарного цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **2.** Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных изделий.	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	
	Практические занятия:	**2**

изделий.	**Практическое занятие 1.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных изделий.	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент хлебобулочного сырья и продуктов.	**Содержание:**	**4**
	1.Характеристика различных видов, классификация продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Практические занятия:	**2**
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях хлебопекарного цеха.	
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	
	Самостоятельная работа. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Виды, классификация и ассортимент хлебобулочного сырья и продуктов.	**1**
Контрольная работа по МДК 05.01-1		**1**
МДК 05.02-1 Процессы приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.		**96**
Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.		**18**
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.	**Содержание:**	**8**
	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 изделиях.	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	
	3. Оценка качества хлебобулочных изделий.	
Тема 2.2. Приготовление посыпок и крошки.	**Содержание:**	**4**
	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных изделий, правила и варианты оформления.	

	Практические занятия:	**5**
	Практическое занятие 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	
	Самостоятельная работа. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Приготовление посыпок и крошки.	**1**
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		**78**
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.	**Содержание:**	**6**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	**Содержание:**	**7**
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
	Самостоятельная работа. Выполнение презентации на тему: Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	**1**
Тема 3.3. Виды теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	**Содержание:**	**10**
	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	
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Практические занятия:	
	Практическое занятие 7. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	**10**
	Практическое занятие 8Механизм действия разрыхлителей	

	Практическое занятие 9Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	**Содержание:**	**12**
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	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.	
	Практические занятия:	**24**
	Практическое занятие 8. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	
	Практическое занятие 9. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	
	Практическое занятие 10. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из бездрожжевого теста.	
	Самостоятельная работа. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	**2**
	Контрольная работа	**2**
Раздел 2. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.		**156**
МДК. 05.01.-2 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.		**18 (17+1 с.р.)**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	**Содержание:**	
	3. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кондитерских изделий.	**2**
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по	**Содержание:**	**4**
	4. 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.	

приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	**5.** Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий.	
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	
	Практические занятия:	**4**
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления мучных кондитерских изделий.	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	**Содержание:**	**4**
	1.Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Практические занятия:	**2**
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	
	Самостоятельная работа. Требования к качеству, условия и сроки хранения кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий	**1**
Контрольная работа		**1**
МДК 05.02 -2 Процессы приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.		**138 (134+4 с.р.)**
Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.		**36**
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.	**Содержание:**	**4**
	4. 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 мучных кондитерских изделиях.	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**Содержание:**	**8**
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. 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. Оценка качества.	
	2. 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.	
	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады	
	3. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки. использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении мучных кондитерских изделий. Требования к качеству,условия и сроки хранения.	
Тема 2.3. Приготовление глазури.	**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 определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении 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 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.	
	Практические занятия:	**4**
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана.	**Содержание:**	**2**
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки.	**Содержание:**	**2**
	1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.Использование посыпок и крошки в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	Практические занятия:	**6**
	Практическое занятие 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	**Содержание:**	
	1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**
	2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	Самостоятельная работа: Выполнение презентации по оформлению мучных кондитерских изделий.	**2**
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		**44**
Тема 3.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.	**Содержание:**	**4**
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании мучных кондитерских изделий.	
	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 3.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста	**Содержание:**	**10**
	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 и 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.	
	Практические занятия:	**28**

разнообразного ассортимента.	**Практическое занятие 7.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	4
	Практическое занятие 8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	4
	Практическое занятие 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	4
	Практическое занятие 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	4
	Практическое занятие 11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	4
	Практическое занятие 12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	4
	Практическое занятие 13.Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	4
	Самостоятельная работа: подготовка презентации на тему: Мучные кондитерские изделия из пресного слоеного и сдобного пресного теста	**2**
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		**58**
Тема 4.1. Изготовление и оформление пирожных.	**Содержание:**	**14**
	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.	
	Практические занятия:	**14**
	Практическое занятие 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	
Тема 4.2. Изготовление и оформление тортов.	**Содержание**	**14**
	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.	
	Практические занятия:	**15**
	Практическое занятие 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	
	Самостоятельная работа: Презентация: ассортимент тортов	**1**
Учебная практика по ПМ.05 **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.		**108**

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.** Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. **7.** 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. **8.** 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. **9.** Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. **10.** Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. **11.** Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. **12.** Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. **13.** Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. **14.** Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. **15.** Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. **16.** Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. **17.** Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. **18.** 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). **19.** Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. **20.** Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 **Виды работ:** **1.** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. **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 мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. **5.**Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. **6.**Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. **7.**Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. **8.**Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. **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.). **10.**Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	**144**
Консультации, экзамен	**10+8**
Всего	**540**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня оснащенная в соответствии с п. 6.1. Рабочей 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.

4.2.1. Печатные издания:

Основные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г. – 400 с.
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2020г. – 416 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020г. – 320 с.
4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510044
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020г. – 416 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020г. – 240 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020г. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020г. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2020г. – 373 с.
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 /Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020г. – 512 с.

11. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502

12. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 02 01. 2000 г.: в ред. На№ 29 ФЗ ред. от 23.04.2018
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]. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья от 8 ноября 2001 года N 31О введении в действие санитарных правил (с изменениями на 10 июня 2016 года)

5. 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.
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
   Кулинария, Анфимова Н.А. (11-е изд., в электронном формате) 2016г.
7. http://academia-moscow.ru/reader/?id=227218

3.2.3 Дополнительные источники:

14. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 8 с.
15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 48 с.
16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014г.-III, 10 с.

17. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016г. – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.
18. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г.- III, 12 с.
19. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014г. – III, 11 с.
20. 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, 2014г.- III, 16 с.
21. 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, 2014г. – III, 10 с.
22. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015г.- 544с.
23. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013г.- 808с.
24. ты РФ от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г. № 39023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – 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	**Текущий контроль:** Оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Анализ отчетов и дневников практик по учебной и производственной практикам **Промежуточная аттестация**: Оценка выполнения: - практических заданий на зачете; - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмери тельных 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.	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;	

	• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • 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; – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос;	

ОК01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– точность распознавания сложных роблемных ситуаций в различных нтекстах; – адекватность анализа сложных туаций при решении задач рофессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов шения задачи; – адекватность определения отребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения точников нужных ресурсов; – разработка детального плана йствий; – правильность оценки рисков на ждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;	**Текущий контроль:** оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания правовой финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	

работать в коллективе и команде;	оптимальность планирования профессиональной деятельность;	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе;	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	понимание значимости своей профессии;	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;	
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности;	
ЛР 15 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику,	Положительная динамика организации собственной учебной деятельности По результатам самооценки, самоанализа коррекции ее результатов; ответственность за результат учебной деятельности	наблюдение в процессе обучения

содействующий поддержанию престижа своей профессии и отрасли	подготовки к профессиональной деятельности;	

*В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ ГОРНОГО АЛТАЯ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

с.Усть-Кокса,

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе:

1. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

Организация - разработчик: АПОУ РА «Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:
Лыкова О.В. – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ 06. Технология приготовления блюд национальной кухни Горного - Алтая»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Приготовление и подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента национальной кухни Горного Алтая** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления блюд национальной кухни Горного Алтая
ПК 6.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи для блюд национальной кухни Горного - Алтая
ПК 6.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации блюд национальной кухни Горного - Алтая

1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:	- подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов; -обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, дичи; -хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи
Умения:	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, инвентарь, инструменты, в соответствии с условиями; -распознавать недоброкачественные продукты; -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления блюд; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, править кухонные ножи; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; -проверять качество готовых, готовых блюд
Знания:	-требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены; -требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, , мяса, птицы, дичи; -ассортимента, рецептур требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов обработки сырья, -способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении блюд.

В ходе оценки результатов освоения профессионального модуля учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

1.1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 144 ч.

Из них на освоение МДК –100 ч,

В том числе самостоятельная работа – 8 ч.

Учебная практика - 36 ч,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 06. Технология приготовления блюд национальной кухни Горного Алтая.

Коды профес-сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			Всего	в том числе		Учебная	Производственная	
				лабораторных и практических занятий, часов	Курсовых работ (проектов)			
1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1.-6.3. ОК01-07, 09	**Раздел модуля 1 Процесс приготовления, подготовки к реализации блюд национальной кухни Горного Алтая**	**108**	**100**	8				8
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	**36**				**36**		
	Всего:	**144**	**100**			**36**		**8**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 06. Технология приготовления блюд национальной кухни Горного Алтая

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
МДК. 06.01. Процесс приготовления, подготовки к реализации блюд национальной кухни Горного Алтая		**108**
Тема 1.1 Национальная кухня народов Горного - Алтая	**Содержание**	**2**
	Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов Горного Алтая. Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.	2
Тема 1.2. Характерные черты и особенности Русской кухни	**Содержание**	**26**
	Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд русской кухни. Продукты, используемые в русской кухне. Технологический процесс приготовления блюд русской кухни: тюри, уха, сухарница, блины, пироги, курник, каши, соленья.	10
	Практические занятия:	
	Составление технологических карт по приготовлению блюд русской кухни	2
	Приготовление первых блюд русской кухни: суп из осетрины, похлебка монастырская, щавелевый суп, сухарница.	4
	Приготовление вторых блюд русской кухни: Расстегай с рыбой, кулебяка, гусь с яблоками.	4
	Приготовление напитков русской кухни: морс, квас ,сбитень, кисель, взвар, компот.	4
	Самостоятельная работа. Сбор материала и выполнение электронной презентации по теме «Русская кухня»	2
Тема 1.3. Характерные черты и особенности Старообрядческой кухни	**Содержание**	**26**
	Основные особенности. Ассортимент и характеристики блюд Старообрядческой кухни. Продукты, используемые в старообрядческой кухне. Технологический процесс приготовления блюд старообрядческой кухни; закиданики, бобовые котлеты, оладьи из квашеной капусты, кулага.	10
	Практические занятия	
	Составление технологических карт по приготовлению блюд старообрядческой кухни. оладьи из квашеной капусты, кулага, крахомолка.	2
	Приготовление первых блюд старообрядческой кухни: постные щи, ботвинья с луком.	4

	Приготовление вторых блюд старообрядческой кухни: коканы из картофеля, бульбешники, бобовые котлеты.	4
	Приготовление напитков старообрядческой кухни: ржаной квас, кисель, отвары из трав,	4
	Самостоятельная работа. Сбор материала и выполнение электронной презентации по теме «Старообрядческая кухня»	2
Тема 1.4. Характерные черты и особенности Алтайской кухни	**Содержание:**	**28**
	Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд алтайской кухни. Продукты, используемые в алтайской кухне. Технологический процесс приготовления блюд алтайской кухни: Кочо — суп, Тиштеген эт — шашлык, Кан – кровяная колбаса, Аарчи — мягкий сыр ,чегень- напиток, Курут-соленый сыр, Боорсоки - обжареные шарики из теста, Теертнек - хлеб, Ток-чок-десерт.	10
	Практические занятия	
	Составление технологических карт по приготовлению блюд алтайской кухни	4
	Приготовление первых блюд алтайской кухни: кочо, мюн, тутпач.	4
	Приготовление вторых блюд алтайской кухни: кан, дьергем, быштак.	4
	Приготовление напитков алтайской кухни: чегень, чай с талканом	4
	Самостоятельная работа. Сбор материала и выполнение электронной презентации по теме «Алтайская кухня»	2
Тема 1.5 Характерные черты и особенности Казахская кухня	**Содержание**	**24**
	Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд казахской кухни. Продукты, используемые в казахской кухне. Технологический процесс приготовления блюд казахской кухни: суп «Аши-сорпа», бешбармак-блюда из отварного мяса и теста, казанная лепешка.	8
	Практические занятия	
	Составление технологических карт по приготовлению блюд казахской кухни	2
	Приготовление первых блюд казахской кухни: сырне, кеспе, шурпа.	4
	Приготовление вторых блюд казахской кухни: бешбармак, казы, куырдак.	4
	Приготовление напитков казахской кухни: кумыс, ширчай.	4
	Самостоятельная работа. Сбор материала и выполнение электронной презентации по теме «Казахская кухня»	2
Учебная практика ПМ 06 **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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления национальных блюд		**36**

Горного - Алтая. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода национальных блюд. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления национальных блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление национальных блюд, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества национальных блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи национальных блюд на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление национальных блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание готовых национальных блюд, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение национальных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых национальных блюд на вынос и для транспортирования. 9. Разработка ассортимента национальных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 10. Расчет стоимости национальных блюд. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе национальных блюд, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 11. 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. 12. 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	
Дифференцированный зачет	**2**
Всего:	**144**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Техническое оснащение и организация рабочего места,

Технология кулинарного и кондитерского производства, оснащены оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, телевизор; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Оборудование Учебной кухни:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

Весоизмерительное оборудование: электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки;

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный;

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционном нагревом; печь пароконвектомат; вок сковорода; гриль электрический; фритюрница; микроволновая печь;

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной;

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;,

набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан;

венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски, казан,

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, интерактивной доской.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, индукционная, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:
Основные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г. – 400 с.
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. Учреждений высш. проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2020г. – 416 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020г. – 320 с.
4. Александр Шалыминов - Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания Издательство: Лада/Москва, 2021 г.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 4-е изд., стер. —М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020 — 208 с.
6. Алтайская кухня: на пути к сознанию и осознанию…сост. Эдуард Бабрашев.-Горно-Алтайск тип.,2014.
7. Василий Ойноше в. Традиционная пища алтайцев (2024) Литературно-издательский дом «Алтын-Туу».
8. «Старорусская кухня: 1000 лучших рецептов от традиционных до царских блюд»-книга автора Валерия Зеленова. Издательство: АСТ, 2009 год.
9. «Русская кухня. Из глубины веков и до наших дней»- Куткиной М.Н. Елисеевой С.А. 2023г. издательство «Лань».
10. «Национальная кухня казахов»-Сеит Кенжеахметулы автор. 2015 г., издательство «Алматы».

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 02 01. 2000 г.: в ред. На № 29 ФЗ ред. от 23.04.2018
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].Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услугобщественного питания

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья от 8 ноября 2001 года N 31О введении в действие санитарных правил (с изменениями на 10 июня 2016 года)
5. 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.
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
7. Кулинария, Анфимова Н.А. (11-е изд., в электронном формате) 2016г.
8. http://academia-moscow.ru/reader/?id=227218
9. «Старая русская кухня на плите». Рецепты блюд с 1790 по 1914 годы Владимир Кучин,2019,

3.2.3 Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандарт информ, 2014г.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандарт информ, 2014г.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандарт информ, 2014г.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016г. – 01 – 01.- М.: Стандарт информ, 2014г.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандарт информ, 2014г.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандарт информ, 2014г. – 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.: Стандарт информ, 2014г.- 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.: Стандарт информ, 2014г. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: Де Липринт, 2015г.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: Де Липринт плюс, 2013г.- 808с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления блюд национальной кухни Горного - Алтая	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: – 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; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в походных условиях)_ – соответствие методов подготовки к работе, 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.	**Текущий контроль:** оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: оценка выполнения: - практических заданий на зачете; оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК 6.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи для блюд национальной	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. – адекватный выбор основных	

кухни Горного - Алтая **ПК 6.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации блюд национальной кухни Горного - Алтая	продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении блюд 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 полуфбрикатов, 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.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– 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.	**Текущий контроль:** оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы. **Промежуточная аттестация**: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете; защиты отчетов по учебной практике.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	

грамотности в различных жизненных ситуациях;		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность.	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– понимание значимости своей профессии.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ЛР 15 Готовый к профессиональной конкуренции и		

конструктивной реакции на критику, содействующий поддержанию престижа своей профессии и отрасли		
ЛР 17 Осознающий состояние социально-экономического и культурного-исторического развития потенциала Республики Алтай и содействующий его развитию.		

*Личностные результаты обучающихся учитывается в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля.