



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»

Т.В. Циленко

Приказ № 01-01-06/232

«27» апреля 2024 г.

МП



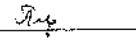
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Платонова Н.А.	 (подпись)	«10» апреля 2024г.
--------------	---------------	----------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск, 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины БД.01 Русский язык разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее — ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

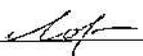
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Платонова Н.А.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

 /Лахтина Ю.В./

(подпись)

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.01 Русский язык предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.01 Русский язык входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.01 Русский язык, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-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	-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

	<p>индивидуальной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p>знаний о нормах 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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое 	<p>-сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык</p>

<p>коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>-осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>-распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>-развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием</p>	<p>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;</p> <p>сформировать ценностное отношение к русскому языку;</p> <p>-сформировать знания 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);</p>
--	--	---

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>языковых средств;</p> <p>-наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <p>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- способность и готовность к</p>	<p>-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);</p> <p>-обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических 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;</p> <p>- 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);</p> <p>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</p>
---	---	---

	<p>самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>-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;</p> <p>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.</p>	
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>72</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>60</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>24</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>экзамена в т. ч.</i> <i>консультации</i>	<i>12</i>

**2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины БД.01 Русский язык
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)**

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
1 семестр Ауд.(30) 20/10 Ауд./пр.					
Раздел 1. Язык и речь.			<i>3/1</i>		
Тема.1.1 Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.	1	Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 04 ОК 05 ОК 09</i>
	2	Освоение общих закономерностей лингвистического анализа. Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание <i>На основе сделанных на уроке записей и материалов учебника подготовить сообщение о системе языка, взаимосвязи единиц разных его уровней.</i>				
Тема 1.2. Основные функции языка в	3	Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	<i>л</i>	<i>2</i>	<i>ОК 04 ОК 05 ОК 09</i>

современном обществе.	4	Функциональные стили речи и их особенности. Речевая ситуация и ее компоненты. Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.			
	Домашнее задание				
	<i>На основе материала параграфа подготовить устное сообщение о взаимосвязи языка с обществом, культурой, историей народа.</i>				
Раздел 2. Особенности профессиональной коммуникации			7/3		
Тема 2.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации	5	Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации. Освоение видов переработки текста. Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	Домашнее задание				
	<i>Написать эссе «Моя будущая профессиональная направленность».</i>				
Тема 2.2. Коммуникативный аспект культуры речи	6	Информационная переработка текстов профессиональной направленности. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на профессиональную по специальности.	л	1	
	Домашнее задание				
	<i>Написать эссе «Моя будущая профессиональная направленность».</i>				
Тема 2.3. Разговорный и научный стиль речи.	7	Разговорный и научный стиль речи. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	8	Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу). Анализ структуры текста.	п	1	
	Домашнее задание				
	<i>Найти в газетах, журналах сочетания слов, которые можно назвать терминологические.</i>				
Тема 2.4. Официально-деловой стиль речи, его признаки,	9	Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.	л	2	OK 04 OK 05 OK 09
	10	Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста. Освоение видов переработки текста.			
	Домашнее задание				

назначение.	<i>Подготовить сообщение об официально-деловом стиле речи.</i>				
Тема 2.5. Публицистический и художественный стиль речи.	11	Публицистический и художественный стиль речи. Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	12	Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу). Анализ структуры текста. Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	<i>Подготовить устное сообщение об особенностях публицистического стиля речи.</i>				
Тема 2.6. Функционально-смысловые типы речи. Текст как произведение речи.	13	Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация).	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	14	Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический анализ текста. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	<i>Найти тексты с признаками очеркового стиля.</i>				
Раздел 3. Лексикология и фразеология.			<i>6/4</i>		
Тема 3.1. Слово в лексической системе языка.	15	Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	16	Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц — выведение алгоритма лексического анализа.	<i>п</i>	<i>1</i>	

	Домашнее задание				
	<i>Найти 5 фразеологизмов с лексическим значением.</i>				
Тема 3.2. Русская лексика.	17	Русская лексика с точки зрения ее происхождения. Исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	18	Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи. Выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.	п	1	
	Домашнее задание				
	<i>Запишите 10 профессионализмов.</i>				
Тема 3.3. Активный и пассивный словарный запас.	19	Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.	л	2	OK 04 OK 05 OK 09
	20	Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц. Выведение алгоритма лексического анализа.			
	Домашнее задание				
	<i>Подготовить сообщение о диалектах, профессиональной речи, жаргонах на основе лекции учителя и материалов учебника.</i>				
Тема 3.4. Фразеологизмы.	21	Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексикофразеологический разбор.	л	2	OK 04 OK 05 OK 09
	22	Лексический и фразеологический анализ слова. Подбор текстов с изучаемым языковым явлением. Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики. Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.			
	Домашнее задание				
	<i>Написать эссе 10-15 предложений, используя фразеологизмы.</i>				
Тема 3.5. Лексические нормы.	23	Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.	п	2	OK 04 OK 05 OK 09
	24	Контрольная работа по теме: «Лексика и фразеология».			
	Домашнее задание				
	<i>Читать лекции.</i>				

		Раздел 4. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.	4/2		
Тема 4.1. Фонетические единицы.	25	Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.	л	1	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	26	Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.	л	1	
	Домашнее задание				
	<i>Фонетический анализ слова тишина.</i>				
Тема 4.2. Орфоэпические нормы.	27	Сопоставление устной и письменной речи. Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.	л	1	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Домашнее задание				
	<i>Исправить речевые ошибки, допускаявшиеся учащимися прошлых лет. 1) В трёсот метрах. 2) Показал о том, что... 3) Описал о том, что...4) Разочаровался другом. 5) Коснулся к дереву. 6) Сопутствует товарищу. 7) Уверенность в победу. 8) Удивляюсь на девчат. 9) Равняться за старшими. 10) Пришёл на машине.</i>				
Тема 4.3. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных.	28	Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц.	л	1	ОК 04 ОК 05 ОК 09
	29	Правописание приставок на з - / с - Правописание и/ы после приставок. Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова. Наблюдение над выразительными средствами фонетики.	п	1	
	Домашнее задание				
	<i>Выполнить карточку с заданием по теме «Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных».</i>				
	30	Контрольная работа по теме: «Фонетика, орфоэпия, графика, орфография».	п	1	
	Домашнее задание <i>Читать лекции.</i>				
2 семестр Ауд.(30) 16/14 Ауд./пр.					
Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография			2/2		

Тема 5.1. Понятие морфемы как значимой части слова.	31	Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте. Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	Домашнее задание				
	<i>Выполните морфемный разбор слов: оценить, предутренний, сидя, любящий, житель, потемнело, птичий, лепесток, броневой, повседневный.</i>				
Тема 5.2. Способы словообразования	32	Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ. Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	Домашнее задание				
	<i>Запишите, обозначьте части слова, объясните написание. Наперник, сверстник, ровесник. Светоносный, посвящение. Появление, объяснение. Беспощадный, исчадие, исчезновение.</i>				
Тема 5.3. Составление текстов.	33	Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов. Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.	п	1	OK 04 OK 05 OK 09
	Домашнее задание				
	<i>Укажите способ образования слов: повышение, переход, наивысший, высокогорный, сегодня, МАИ, дежурный (по классу).</i>				
Тема 5.4. Употребление приставок и суффиксов в разных стилях речи.	34	Употребление суффиксов в разных стилях речи. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при - / пре -. Правописание сложных слов.	п	1	OK 04 OK 05 OK 09
	Домашнее задание				
	<i>Читать лекции.</i>				
Раздел 6. Морфология и орфография.			7/3		

Тема 6.1. Грамматические признаки слова. Имя существительное.	35	Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	36	Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. Исследование текста. Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.	л	1	
	Домашнее задание <i>Определите части речи слов.</i> <i>Варенный, варёный, печённый, печёный, сушёный, сушеный, клеёный, жареный, жаренный, купленный, решённый, тканый, рваный, брошенный, брызганный, бешеный, считанный, глушенный, раненый, раненный, меченный, меченый, рубленый, рубленный, лизанный, вязанный, вязаный, глаженный, глаженный, проданный.</i>				
Тема 6.2. Имя прилагательное.	37	Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте. Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи. Сопоставление лексического и грамматического значения слов.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	Домашнее задание <i>Сделать морфологический разбор трёх прилагательных.</i>				
Тема 6.3. Имя числительное. Местоимение.	38	Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09

		<p>Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Использование местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм. Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся. Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи. Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.</p>			
	Домашнее задание				
	<i>Укажите способ образования слов: повышение, переход, наивысший, высокогорный, сегодня, МАИ, дежурный (по классу).</i>				
Тема 6.4. Глагол.	39	<p>Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Использование форм глагола в речи. Использование в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте. Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов. Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.</p>	л	l	OK 04 OK 05 OK 09
	Домашнее задание				
	<i>Запишите глаголы во 2-м лице единственного числа настоящего или будущего простого времени (в зависимости от вида глагола) и в мужском роде единственного числа прошедшего времени, не меняя вида. Идти, прибыть, пристать, высмотреть.</i>				
Тема 6.5. Причастие как особая форма глагола.	40	<p>Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -ни -нн - в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. Использование причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.</p>	п	l	OK 04 OK 05 OK 09
	Домашнее задание				
	<i>Сделать морфологический разбор трёх причастий.</i>				

Тема 6.6. Деепричастие как особая форма глагола. Наречие.	41	Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	Домашнее задание				
	<i>Многие наречия произошли от других частей речи. Подумайте об истории происхождения следующих наречий, обозначьте в них как современные, так и уже исторические морфемы. Вдвоятеро, исподтишка, кстати, навзрыд, навзничь, наизусть, наотрез, наотмашь, наперебой, наяву, поодаль.</i>				
Тема 6.7. Слова категории состояния и междометия.	42	Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи. Правописание междометий и звукоподражаний. Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. употребление междометий в речи.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	Домашнее задание				
	<i>Составить 5 предложений используя междометия и звукоподражания.</i>				
Тема 6.8. Служебные части речи.	43	Служебные части речи. Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от словомонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц не и ни с разными частями речи. Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи.	п	1	OK 04 OK 05 OK 09
	44	Контрольная работа по теме «Морфология и орфография».	п	1	

	Домашнее задание				
	<i>Читать лекции.</i>				
	Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.		7/9		
Тема 7.1. Основные единицы синтаксиса.	45	Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса. Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	46	Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте. Употребление частиц в речи.	п	1	
	47	Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий. Освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития. Наблюдение над существенными признаками словосочетания. Особенности употребления словосочетаний. Синонимия словосочетаний.	п	1	
	Домашнее задание				
	<i>Выполнить полный синтаксический разбор предложения: Решения выработывались непросто, в течение длительного времени требовалось учесть интересы всех сторон.</i>				
Тема 7.2. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение).	48	Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте. Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения. Использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения.	л	1	OK 04 OK 05 OK 09
	Домашнее задание				
	<i>Выполнить полный синтаксический разбор предложения: И мы шествуем в таком порядке впереди идет Николай с препаратами или с атласами, за ним я, а за мною, скромно</i>				

	<i>поникнув головою, шагает ломовой конь... (Чехов).</i>				
Тема 7.3. Односоставное и неполное предложение.	49	Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	50	Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание <i>Придумать 5 односоставных предложений.</i>				
Тема 7.4. Односложное простое предложение.	51	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов. Сопоставление устной и письменной речи.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	Домашнее задание				
	<i>Выполнить полный синтаксический разбор предложения: Вы взгляните на эту жизнь наглость и праздность сильных, невежество и скотоподобие слабых, кругом бедность невозможная, теснота, вырождение, пьянство, лицемерие, вранье... (Чехов).</i>				
Тема 7.5. Предложения с обособленными и уточняющими членами.	52	Обособление определений. Синонимия обособленных и необособленных определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	Домашнее задание				
	<i>Выполнить полный синтаксический разбор предложения: Характерные черты ломового коня, отличающие его от таланта, таковы кругозор его тесен и резко ограничен специальностью; вне своей специальности он наивен, как ребенок (Чехов).</i>				
Тема 7.6. Вводные слова и предложения.	53	Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Использование обращений в разных стилях	<i>п</i>	<i>2</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>

		речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему.			
	54	Упражнения по синтаксической синонимии. Двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами/сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельственными и др. Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.			
	Домашнее задание				
	<i>Выполнить полный синтаксический разбор предложения: Что хорошо, она нашла избушку, а, что еще лучше, избушка была пуста.</i>				
Тема 7.7. Сложные предложения. Сложносочиненное предложение.	55	Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Употребление сложносочиненных предложений в речи. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	56	Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения. Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	<i>Выполнить полный синтаксический разбор предложения: В прошлый раз вы говорили, что боитесь за меня, если бы вы знали, дорогой профессор, как вы меня этим тронули.</i>				
Тема 7.8. Сложноподчиненное и бессоюзное сложное предложение.	57	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>
	Домашнее задание				
	<i>Выполнить полный синтаксический разбор предложения: Он с детства отличался замечательной красотой; к тому же он был самоуверен, немного насмешлив и как-то забавно желчен он не мог не нравиться (Тургенев).</i>				
Тема 7.9. Знаки препинания в	58	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения. Применение	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 04 OK 05 OK 09</i>

сложном предложении с разными видами связи.		синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.			
	Домашнее задание				
	<i>Выполнить полный синтаксический разбор предложения: «Нечего делать! – сказал наконец Базаров. – Взятся за муж – не говори, что не дюж! Приехали смотреть помещиков давай их смотреть!» (Тургенев).</i>				
Тема 7.10. Способы передачи чужой речи.	59	Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.	<i>n</i>	2	OK 04 OK 05 OK 09
	60	Контрольная работа за курс.			
	Домашнее задание				
	<i>Читать лекции.</i>				
			Экзамен, в т. ч. консультации	12	
			Всего	72	

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

- Русский язык среди других языков мира.
- Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.
- Языковой портрет современника.
- Молодежный сленг и жаргон.
- Деятельность М. В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка.
- А. С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка.
- Русский литературный язык на рубеже XX—XXI веков.
- Формы существования национального русского языка: русский литературный язык, просторечие, диалекты, жаргонизмы.
- Язык и культура.
- Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи.
- Вопросы экологии русского языка.
- Виды делового общения, их языковые особенности.
- Языковые особенности научного стиля речи.
- Особенности художественного стиля.
- Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования.
- Экспрессивные средства языка в художественном тексте.
- СМИ и культура речи.
- Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения.
- Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы.
- Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю.
- Русское письмо и его эволюция.
- Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация.
- Антонимы и их роль в речи.
- Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи.
- Старославянизмы и их роль в развитии русского языка.
- Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке.
- В. И. Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка».
- Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке.
- Исторические изменения в структуре слова.
- Учение о частях речи в русской грамматике.
- Грамматические нормы русского языка.
- Лексико-грамматические разряды имен существительных (на материале произведений художественной литературы).

- Прилагательные, их разряды, синтаксическая и стилистическая роль (на примере лирики русских поэтов).
- Категория наклонения глагола и ее роль в текст образовании.
- Вопрос о причастии и деепричастии в русской грамматике.
- Наречия и слова категории состояния: семантика, синтаксические функции, употребление.
- Слова-омонимы в морфологии русского языка.
- Роль словосочетания в построении предложения.
- Односоставные предложения в русском языке: особенности структуры и семантики.
- Синтаксическая роль инфинитива.
- Предложения с однородными членами и их функции в речи.
- Обособленные члены предложения и их роль в организации текста.
- Структура и стилистическая роль вводных и вставных конструкций.
- Монолог и диалог. Особенности построения и употребления.
- Синонимика простых предложений.
- Синонимика сложных предложений.
- Использование сложных предложений в речи.
- Способы введения чужой речи в текст.
- Русская пунктуация и ее назначение.
- Порядок слов в предложении и его роль в организации художественного текста.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Русского языка и литературы А414.

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.,
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 2 шт.;
8. Стенды настенные: «Изобразительно-выразительные средства языка»; «Знакомьтесь - слово русское»; «Эпиграф»; «Портретный ряд русских писателей и поэтов» (4 этаж, № 15)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Русский язык. Базовый уровень. Практикум. Учебное пособие для СПО /Малявина Т.П. - Москва: Просвещение, 2024. -Электронный ресурс
2. Русский язык. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 частях. Ч. 1/ Рудяков А. Н., Фролова Т. Я., Маркина-Гурджи М. Г. и др. - Москва: Просвещение, 2024. -Электронный ресурс
3. Русский язык. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 частях. Ч. 2/ Рудяков А. Н., Фролова Т. Я., Маркина-Гурджи М. Г. и др. - Москва: Просвещение, 2024. -Электронный ресурс

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, литература, история, иностранный язык.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Информационно – коммуникационная технология
- Технология развития критического мышления
- Проектная технология
- Технология развивающего обучения
- Здоровьесберегающие технологии
- Технология проблемного обучения

- Игровые технологии
- Модульная технология
- Технология мастерских
- Кейс – технология
- Технология интегрированного обучения
- Педагогика сотрудничества.
- Технологии уровневой дифференциации
- Групповые технологии.
- Традиционные технологии (классно-урочная система).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, контрольных работ, экзамена.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 04	<p>-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	<p><u>Формы контроля:</u></p> <p>- входной, текущий, тематический, итоговый, промежуточная аттестация.</p> <p><u>Методы контроля и оценки:</u></p> <p>- устный опрос,</p> <p>- письменное тестирование;</p> <p>- контрольные работы;</p> <p>- домашнее задание творческого характера;</p> <p>- практические задания;</p>
ОК 05	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p>	

<p>ОК 09</p>	<p>-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;</p> <p>-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 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.</p>	
--------------	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

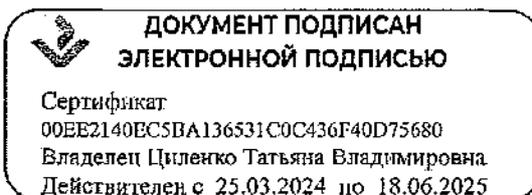
Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.02 ЛИТЕРАТУРА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Барькина И.В.	 (подпись)	«10» апреля 2024г.
--------------	---------------	---------------	---------------	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.02 Литература разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее - ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель; Платонова НА,

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



(подпись)

/Лахтина Ю.В./

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	39
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	40

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.02 Литература предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.02 Литература входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования – базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.02 Литература обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	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:	- 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;

	<p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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);
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 картину жизни, созданную автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся)

	<p>деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <p>-</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных

	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; -
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>В части гражданского воспитания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; 	
--	---	--

	<p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<p>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</p>

	<p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- 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;</p> <p>формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.</p>	
--	---	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **108**, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **108**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	<i>108</i>
практические занятия	<i>44</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
1 СЕМЕСТР 40/20/20 Лек. /пр.					
Тема 1. Введение. Литература и ее место в жизни человека	Содержание учебного материала				
	1-2	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств.	л	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09
	Домашнее задание				
<i>Читать лекции</i>					
Раздел 1. РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА					
Домашнее задание					
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)					
«Дело мастера боится». «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...»	3	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. Анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии),	п	1	

	подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?» «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...». Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.				
Тема 2. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Содержание учебного материала				
	4	Александр Николаевич Островский (1823—1886) Жизненный и творческий путь. А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А.Н. Островского.	л	1	<i>OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK09</i>
	Домашнее задание				
	Выписать из пьесы «Гроза» характеристику Дикого и Кабановой.				
	5	Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей).	п	1	
	6	Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской природы.	л	1	
	Домашнее задание				
	Выписать из пьесы «Гроза» характеристику Катерины.				
7	Подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание	п	1		

	текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста			
8	Иван Александрович Гончаров (1812—1891) Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В.Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа.	л	1	OK01, OK02, OK03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
Домашнее задание				
Выписать из текста характеристику Обломова.				
9	Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова.	п	1	OK01, OK02, OK03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
10	Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына).	л	1	
Домашнее задание				
Составить письменный портрет Обломова.				
11	Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарь непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т. д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»	п	1	
Домашнее задание				
Прочитать роман «Отцы и дети»				
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
12	«Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность»	п	1	

	о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»			
13	Иван Сергеевич Тургенев (1818—1883) Жизненный и творческий путь И.С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И.С. Тургенева. Свообразие художественной манеры Тургенева-романиста.	л	1	OK01,OK02,OK03,OK04,OK05,OK06,OK09
14	Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа.	л	1	
Домашнее задание				
Составить характеристику Одинцовой или Базарова.				
15	Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы.	п	1	
16	Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей».	п	1	
Домашнее задание				
Выписать тезисы из полемики вокруг романа.				

17	Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова.	<i>n</i>	<i>l</i>
18	Контрольная работа по теме «Творчество А.Н. Островского, И.А. Гончарова, И.С. Тургенева»	<i>n</i>	<i>l</i>
Домашнее задание			
Написать сообщение по основным датам биографии Н.С. Лескова.			
19	Николай Семенович Лесков (1831—1895) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н.С. Лескова. Творчество Н.С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»). Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра.	<i>л</i>	<i>l</i>
20	Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести.		
Домашнее задание		<i>л</i>	<i>l</i>
Прочитать повесть «Очарованный странник». Выписать слова, характеризующие Флягина.			
21	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальности. Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности	<i>n</i>	<i>l</i>
22	Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889) Жизненный и творческий путь М.Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина. Свообразие фантастики в сказках М.Е. Салтыкова-	<i>л</i>	<i>l</i>

	Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок.				
Домашнее задание					
Прочитать роман «История одного города».					
23	Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.	л	1		
24	Контрольная работа по творчеству Н.С. Лескова, М.Е. Салтыкова – Щедрина.	п	1		
Домашнее задание					
Написать сообщение по основным датам биографии Ф.М. Достоевского.					
25	Федор Михайлович Достоевский (1821—1881) Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе.	л	1	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
26	Социальная и нравственно философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова.	л	1		
Домашнее задание					
Выписать из текста слова, характеризующие семью Мармеладовых.					
27	Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, покаянию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.	п	1		
28	Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе.	п	1		
Домашнее задание					
Подготовить анализ эпизода главы IV части IV					

29 – 30	«Правда» Раскольников и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя.	л	2	
Домашнее задание				
Подготовиться к сочинению.				
31	Написание сочинения по творчеству Ф.М. Достоевского.	п	1	
32	Лев Николаевич Толстой (1828—1910) Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир».	л	1	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Домашнее задание				
Прочитать роман-эпопею «Война и мир» 1 и 2 том				
33	Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л.Н. Толстого.	п	1	
34	Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе.	л	1	
Домашнее задание				
Написать характеристику образов Кутузова и Наполеона.				
35	Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма».	л	1	

Домашнее задание				
Составить хронологию событий романа.				
36	Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л.Н. Толстого. Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцерова соната», «Хаджи Мурат». Мировое значение творчества Л.Н. Толстого. Л.Н. Толстой и культура XX века.	<i>n</i>	<i>l</i>	
37	Написание сочинения по творчеству Л.Н. Толстого.			
Домашнее задание		<i>n</i>	<i>l</i>	
Подготовиться к контрольной работе.				
38	Контрольная работа по творествам Ф.М. Достоевского и Л.Н. Толстого.	<i>n</i>	<i>l</i>	
39	Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878) Жизненный и творческий путь Н.А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н.А. Некрасова.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>
Домашнее задание				
Написать сообщение по основным датам биографии Н.А. Некрасова.				
40	Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н.А. Некрасова.	<i>n</i>	<i>l</i>	
2 СЕМЕСТР 68/44/24				
41	Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с	<i>n</i>	<i>l</i>	

	инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова			
Домашнее задание				
Написать сообщение по основным датам биографии А.П. Чехова.				
42	Федор Иванович Тютчев (1803—1873) Жизненный и творческий путь Ф.И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И. Тютчева.	л	1	0К01,0К02,0К 03,0К 04,0К 05,0К 06,0К 09
43	Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892) Жизненный и творческий путь А.А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А.А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета.	л	1	
Домашнее задание				
Выучить стихотворение на выбор Тютчева или Фета.				
44	Антон Павлович Чехов (1860—1904) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Свообразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.	л	1	
45	Особенности изображения «маленького человека» в прозе А.П. Чехова. Драматургия Чехова.	л	1	
Домашнее задание				
Прочитать комедию А.П. Чехова «Вишневый сад»				
46	Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А.П. Чехова и Московский Художественный	л	1	

		театр. Театр Чехова — воплощение кризиса современного общества. Роль А.П. Чехова в мировой драматургии театра.			
	47	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме.	n	1	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK09
		Домашнее задание			
		Составление резюме			
Раздел 2. ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА					
Тема 4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	Содержание учебного материала				OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK09
	48	Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В.Г. Короленко, А.П. Чехов, И.С. Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»).	л	1	OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK09
		Домашнее задание			
		Прочитать рассказ «Чистый понедельник» И.А. Бунина.			
	49	Русская литература на рубеже веков Иван Алексеевич Бунин (1870—1953) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И.А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы;	л	1	

	<p>мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И.А. Бунина. Особенности поэтики И.А. Бунина. Проза И.А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И.А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И.А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И.А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И.А. Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии.</p>			
Домашнее задание				
Написать сообщение по основным датам биографии А.И. Куприна.				
50	<p>Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали- символы, сочетание различных пластов лексики.</p>	<i>л</i>	<i>1</i>	
51	<p>Александр Иванович Куприн (1870—1938) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества.</p>	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Домашнее задание				
Прочитать рассказ «Гранатовый браслет» А.И. Куприна.				
52	<p>Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино(А.Роом, 1964).</p>	<i>п</i>	<i>1</i>	
53	<p>Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева.</p>	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,

					ОК 06, ОК 09
54	<p>Серебряный век русской поэзии Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений).</p>	л	1		ОК01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Домашнее задание					
Написать сообщение по основным датам биографии В. Я. Брюсова.					
55	<p>Символизм Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”. Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В.Я. Брюсов, К.Д. Бальмонт, Ф.К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А.А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.</p>	л	1		
56	<p>Акмеизм Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта ремесленника. Николай Степанович Гумилев Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева.</p>	л	1		
Домашнее задание					
Составить таблицу «Художественные направления 20 века»					

57	<p>Футуризм Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б.Л. Пастернак). Новокрестьянская поэзия Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н.А. Клюева, С.А. Есенина. Николай Алексеевич Клюев Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы.</p>	n	1	
58	<p>Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева. Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора. Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искарот», «Большой шлем» и другие.</p>	л	1	0K01,0K02,0K03,0K04,0K05,0K06,0K09
Домашнее задание				
Читать рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искарот», «Большой шлем» и другие.				
59	<p>Максим Горький (1868—1936) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М. Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького.</p>	л	1	0K01,0K02,0K03,0K04,0K05,0K06,0K09
Домашнее задание				
Прочитать рассказ Горького М. «Старуха Изергиль»				
60	<p>Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Пэрры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.</p>	n	1	0K01,0K02,0K03,0K04,0K05,0K06,0K09

61	Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне».	л	1		OK01,OK02,OK03,OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
Домашнее задание					
Прочитать пьесу «На дне». Составить характеристику Луки.					
62	Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.	п	1		OK01,OK02,OK03,OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
63	Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики. «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация. Стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других	л	1		OK01,OK02,OK03,OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
64	Александр Александрович Блок (1880—1921) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.	л	1		OK01,OK02,OK03,OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
Домашнее задание					
Прочитать поэму А. Блока «Двенадцать»					

	65	Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 5. Особенности развития литературы 1920-х годов	Содержание учебного материала				
	66	Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» <i>Лирика.</i> Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK01,OK02,OK03,OK04,OK05,OK06,OK09</i>
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии С. Есенина.				
	67	Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	68	Сергей Александрович Есенин (1895—1925) («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венки...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»); «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK01,OK02,OK03,OK04,OK05,OK06,OK09</i>

		понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...». Чувство Родины - основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека.			
	Домашнее задание				
	Выучить стихотворение С. Есенина на выбор.				
	69	Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке	<i>л</i>	<i>1</i>	
	70	Контрольная работа по теме: Особенности развития литературы 1920-х годов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии М.А. Цветаевой.				
Тема 6. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	Содержание учебного материала				
	71 – 72	Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны...» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...».	<i>л</i>	<i>2</i>	<i>OK01, OK02, OK03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>
	Домашнее задание				
	Написать сообщение по основным датам биографии А. Платонова.				
	73	Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова. Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK01, OK02, OK03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09</i>
	Домашнее задание				
	Прочитать повесть «В прекрасном и яростном мире».				
74	Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя».	<i>п</i>	<i>1</i>		

75		<p>Анна Андреевна Ахматова (1889-1966) Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...» Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.</p>	л	1	0К01,0К02,0К03,0К04,0К05,0К06,0К09
Домашнее задание					
Прочитать поэму «Реквием» А. Ахматовой.					
76		<p>Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпизод поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке</p>	п	1	0К01,0К02,0К03,0К04,0К05,0К06,0К09
77		<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека». Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу.</p>	п	2	0К01,0К02,0К03,0К04,0К05,0К06,0К09
78		<p>Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь». История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа».</p>			
Домашнее задание					
Прочитать роман «Мастер и Маргарита».					
79		<p>Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940) Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской</p>	л	1	0К01,0К02,0К03,0К04,

	войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».			OK 05, OK 06, OK 09
80	Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов.			
Домашнее задание		л	1	
Составить цитатный план сочинения на тему: "Нечистая сила в романе М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита"				
81	Система образов в романе «Мастер и Маргарита». Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе.	п	1	
82	Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе.	п	1	
Домашнее задание				
Подобрать материал к анализу образов Мастера и Иешуа Га-Ноцри.				
83	Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н.В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.	п	1	
84	Михаил Александрович Шолохов (1905—1984) Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова.	л	1	OK01,OK0 2,OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
Домашнее задание				
Прочитать роман «Тихий Дон» М. Шолохова.				
85	Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение.	л	1	
86	Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л.Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.	п	1	

	Домашнее задание				
	Написать портретную характеристику Натальи и Аксиньи.				
	87	Написание сочинения по творчеству М. Шолохова.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	88	<p>Борис Леонидович Пастернак (1890—1960) Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л. Пастернака. «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных - тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных - тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...»</p> <p>Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта.</p>	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK09</i>
	Домашнее задание				
	Прочитать роман «Доктор Живаго»				
Тема 7. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	Содержание учебного материала				
	89	<p>Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне. В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор).</p>	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK06, OK09</i>

90	<p>Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне. Поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого.</p>	л	1	
Домашнее задание				
Написать конспект по теме «Особенности драматургии 1950-1960 – х годов».				
91	<p>Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые». Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля.</p>	п	1	
92	<p>Александр Трифонович Твардовский (1910—1971) Сведения из биографии А.Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского».</p>	л	1	
Домашнее задание				
Читать стихотворения А.Т. Твардовского (на выбор).				
93	<p>Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне. Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор).</p>	п	1	
94	<p>Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого». Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая</p>	л	1	

	гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа».		
Домашнее задание			
Прочитать роман «Молодая гвардия».			
95	Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки».	л	1
96	Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя.	п	1
Домашнее задание			
Написать сообщение по основным датам биографии А.В. Вампилова.			
97	Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова. «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...». Тема: «Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова».	л	1
98	Философские мотивы в лирике И. А. Бродского. Стихотворения (не менее трёх по выбору) «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...». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта».	л	1
Домашнее задание			
Прочитать пьесы «Провинциальные анекдоты».			
99	Контрольная работа по теме «Особенности развития литературы 1950—1980-х годов»	п	1

Тема 8. Литература второй половины XX - начала XXI века.	Содержание учебного материала				
	100	<p>Валентин Григорьевич Распутин (1937-2015) Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения).</p> <p>Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина ...»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»;</p> <p>Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина).</p>	л	1	OK01,OK02,OK03,OK 04, OK 05, OK 06, OK 09
	Домашнее задание				
	Прочитать повесть «Прощание с Матерой». В. Распутина.				
101	<p>Василий Макарович Шукшин (1929-1974) Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими.</p> <p>Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал. В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений</p>	л	1	OK01,OK02,OK03,OK 04, OK 05, OK 06, OK 09	
102	<p>Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века. проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов</p>	л	1	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 09	

	(рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»).			
Домашнее задание				
Читать произведения В. Шукшина.				
103	Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века. Драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие.	л	1	
104	Литература народов России. Идеино-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой. Стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева.	л	1	
Домашнее задание				
Написать сообщение «Развитие современной поэзии».				
105	Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века. Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века. Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (одно произведение по выбору). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море».	л	1	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09

		Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера. Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.			
	106	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК09</i>
		Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука - двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия.			
		Домашнее задание			
		Подготовить эссе «У всех ли профессий есть будущее?»			
	107	Дифференцированный зачет	<i>п</i>	<i>1</i>	
	108	Дифференцированный зачет	<i>п</i>	<i>1</i>	
				2 семестр	<i>68</i>
				Итого	<i>108</i>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Кабинет русского языка и литературы»

Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя. Комплект мебели ученической аудиторной. Компьютер; Видеопроектор; Информационный стенд; «Уголок студента»; Проекционный экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Литература. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 частях. Ч. 1 Курдюмова Т.Ф., Колокольцев Е.Н., Марьина О.Б. и др. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс

2. Литература. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 частях. Ч. 2 Курдюмова Т.Ф., Колокольцев Е.Н., Марьина О.Б. и др. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: история, обществознание, русский язык, история, иностранный язык.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Информационно – коммуникационная технология
- Технология развития критического мышления
- Проектная технология
- Технология развивающего обучения
- Здоровьесберегающие технологии
- Технология проблемного обучения
- Игровые технологии
- Модульная технология
- Технология мастерских
- Кейс – технология
- Технология интегрированного обучения
- Педагогика сотрудничества.
- Технологии уровневой дифференциации
- Групповые технологии.
- Традиционные технологии (классно-урочная система).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Коды формируемых общих профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - 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); 	<p><u>Формы контроля:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - входной, текущий, тематический, итоговый, промежуточная аттестация. <p><u>Методы контроля и оценки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос, - письменное тестирование; - контрольные работы; - домашнее задание творческого характера; - практические задания;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	

	<p>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;</p> <p>- уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- 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;</p> <p>- 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;</p> <p>- осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <p>-</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно - нравственным развитием личности;</p> <p>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <p>-</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <p>- 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);</p> <p>- 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;</p>	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>- 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;</p> <p>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</p> <p>-</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- 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</p>	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

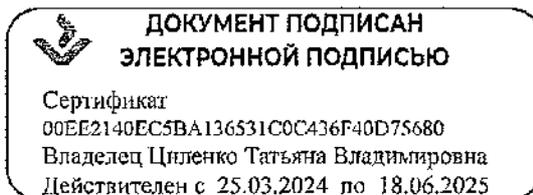
Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП

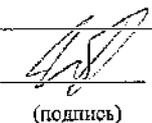


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.03 ИСТОРИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Козырев А.В.	 (подпись)	«10» апреля 2024г.
--------------	---------------	--------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.03 История разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее — ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, И декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

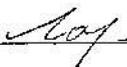
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Козырев А.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,

№
протокол 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

 /Лахтина Ю.В./
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.03 История предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при специалистах среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.03 История входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.03 История обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	• метапредметных: -умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; -самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; -использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; -выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; -умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; -владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	• предметных: - сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; -владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и осо-
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную комму-		

<p>никацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>-готовность и способность к самостоятельной информационно -познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;</p> <p>-умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>• личностных:</p> <p>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);</p> <p>-становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</p> <p>-готовность к служению Отечеству, его защите;</p> <p>-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</p> <p>-сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;</p> <p>-готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>-толерантное сознание и поведение в</p>	<p>бенном в мировом историческом процессе;</p> <p>- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</p> <p>- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</p> <p>- сформированность умений вести диалог, обобщать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>136</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>136</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>52</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.03 История
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)**

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции
1	2	3		4	
1 семестр				56	
Раздел 1.	Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)				ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
Тема 1.1 Россия и мир в годы Первой мировой войны	Содержание учебного материала				
	1-2	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX века. Россия накануне Первой мировой войны.	л	2	
	3-4	Причины и начало и ход Первой мировой войны. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.	л	2	
	5-6	Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны.	л	2	
	7-8	Итоги Первой мировой войны.	п	2	
	Домашнее задание: составить презентацию				
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	Содержание учебного материала				
	9-10	Причины Великой российской революции и ее начальный этап.	л	2	
	Домашнее задание: выучить конспект лекции				
	11-12	Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.	л	2	
	13-14	Первые революционные преобразования большевиков	л	2	
Домашнее задание: выучить конспект лекции					

Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Содержание учебного материала				
	15-16	Причины и этапы Гражданской войны в России. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война.	<i>л</i>	2	
	17-18	Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны.	<i>л</i>	2	
	19-20	Революция и Гражданская война в России	<i>п</i>	2	
	Домашнее задание: составить таблицу				
Раздел 2 Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы.					
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Содержание учебного материала				
	21-22	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Последствия Первой мировой и Гражданской войн	<i>л</i>	2	
	23-24	Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Социальная политика большевиков	<i>л</i>	2	
	25-26	Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти.	<i>п</i>	2	
	Домашнее задание: составить презентацию				
Содержание учебного материала					

Тема 2.2 Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	27-28	Индустриализация в СССР. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия»	<i>л</i>	2
	29-30	Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.	<i>л</i>	2
	31-32	Итоги и цена советской модернизации	<i>п</i>	2
	Домашнее задание: выучить конспект лекции			
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	Содержание учебного материала			
	33-34	Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	<i>л</i>	2
35-36	Культурная революция и «угар» НЭПа		<i>п</i>	2
Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг.	Содержание учебного материала			
	37-38	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Страны Европы, Северной Америки, Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.».	<i>л</i>	2
	39-40	Международные отношения в 1920-1930-х гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Развитие культуры в 1914-1930-х гг.	<i>л</i>	2
	41-42	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг.	<i>п</i>	2

Наращение агрессии в мире в 1930-х гг.	Домашняя работа: подготовить презентацию			
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	Содержание учебного материала			
	43-44	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Возрастание угрозы мировой войны	<i>л</i>	2
	45-46	СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Зимняя война с Финляндией	<i>п</i>	2
	47-48	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода»	<i>п</i>	2
	Домашняя работа: выучить конспект лекции			
Раздел 3 Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы.				
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Содержание учебного материала			
	49-50	Причины и начало Второй мировой войны	<i>л</i>	2
	51-52	Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Битва за Москву. Перестройка экономики на военный лад»	<i>л</i>	2
	53-54	Причины и начало Второй мировой войны.	<i>п</i>	2
	55-56	Начальный период Великой Отечественной войны»	<i>п</i>	2
	Домашняя работа: составить таблицу, заполнить контурную карту			
2 семестр				
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Содержание учебного материала			
	57-58	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Прорыв блокады Ленинград.	<i>л</i>	2
	59-60	Битва на Курской дуге. Битва за Днепр. За линией фронта. СССР и союзники. Война в Северной Африке.	<i>л</i>	2
	61-62	Коренной перелом в ходе войны (осень 1942– 1943 г.)»	<i>п</i>	2

	Домашняя работа: заполнить контурную карту			
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны.	Содержание учебного материала			
	63-64	Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	<i>л</i>	2
	65-66	Человек и культура в годы Великой Отечественной войны»	<i>п</i>	2
	Домашнее задание: составить презентацию			
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Содержание учебного материала			
	67-68	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике.	<i>л</i>	2
	69-70	Открытие второго фронта в Европе. Советско-японская война 1945 г. Создание ООН. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны	<i>л</i>	2
	71-72	Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Уроки войны	<i>п</i>	2
	Домашнее задание: заполнить контурную карту			
Раздел 4 СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир				
Тема 4.1 Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	Содержание учебного материала			
	73-74	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне	<i>л</i>	2
	75-76	Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Ввод советских войск в Афганистан.	<i>л</i>	2
	77-78	Перестройка в СССР и страны восточного блока. Страны во второй половине XX в.	<i>л</i>	2
	79-80	Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений.	<i>п</i>	2
	81-82	Причины и этапы «холодной войны»	<i>п</i>	2
	Домашнее задание: выучить конспект лекции			
Тема 4.2 СССР в 1945–	Содержание учебного материала			
	83-84	СССР в 1945–1953 гг.	<i>л</i>	2

1953 гг	Домашнее задание: выучить конспект лекции			
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг	Содержание учебного материала			
	85-86	СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. Смена политического курса. Культурное пространство и повседневная жизнь».	л	2
	87-88	Социально-экономическое развитие СССР. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Конец оттепели	л	2
	89-90	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР	п	2
	Домашняя работа: составить таблицу			
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х– начале 1980-х гг	Содержание учебного материала			
	91-92	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева. Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии.	л	2
	93-94	Социальное и экономическое развитие союзных республик. Развитие физкультуры и спорта в СССР. Новые вызовы внешнего мира. Холодная война и мировые конфликты	л	2
	95-96	Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х –начале 80-х гг.»	п	2
	Домашняя работа: выполнить презентацию			
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Содержание учебного материала			
	97-98	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991)»	л	2
	99-100	Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Попытка государственного переворота в августе 1991 г.	л	2
	101-102	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг	п	2
	Домашняя работа: написать историческое эссе			
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации				

Тема 5.1.	Содержание учебного материала				
	103-104	Становление новой России (1992–1999 гг.). Начало радикальных экономических преобразований. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений	<i>л</i>	2	
	105-106	Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Новые приоритеты внешней политики. Россия -правопреемник СССР на международной арене	<i>л</i>	2	
	107-108	Повседневная жизнь россиян в условиях реформ	<i>п</i>	2	
	Домашняя работа: написать историческое эссе.				
Тема 5.2 Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Содержание учебного материала				
	109-110	Современный мир. Глобальные проблемы человечества.	<i>л</i>	2	
	111-112	Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.	<i>л</i>	2	
	113-114	Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.»	<i>л</i>	2	
	115-116	Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах	<i>л</i>	2	
	117-118	Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс	<i>п</i>	2	
	Домашняя работа: подготовить презентацию				
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Содержание учебного материала				
	119-120	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты	<i>л</i>	2	
	121-122	Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России.	<i>л</i>	2	
	123-124	Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире	<i>л</i>	2	
	125-126	Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета.	<i>л</i>	2	
	127-128	Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура.	<i>п</i>	2	

	Домашняя работа: подготовить презентацию			
Раздел 6	Профессионально ориентированное содержание			
Тема 6.1 Профессиональ- но ориентиро- ванное содержа- ние	Содержание учебного материала			
	129-130	Профессионально ориентированное занятие	<i>n</i>	2
	131-132	Профессионально ориентированное занятие	<i>n</i>	2
	133-134	Профессионально ориентированное занятие	<i>n</i>	2
	Домашняя работа: Подготовка к дифференцированному зачету			
Дифференциро- ванный зачет	135	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	2
	136	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	
Итого				136

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Учебный кабинет № А417.

Кабинет истории. Кабинет правовых основ профессиональной деятельности. А417

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя – 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);

2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);

3. Школьная доска – 1 шт.;

4. Компьютер – 1 шт.,

5. Проекционный экран – 1 шт.;

6. Видеопроектор – 1 шт.;

7. Стенды настенные: Комплект демонстрационных плакатов «Возникновение древней Руси», «Российская империя», «История человечества», «Великая отечественная война», «Исторические личности»; Интерактивный плакат «Время, люди, события», «Информационный стенд» (4 этаж, № 19)

Стенды настенные: Интерактивный плакат «Время, люди, события», Информационный стенд

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва : Просвещение, 2024. - Электронный ресурс

2. История. Всеобщая история. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень/Мединский В. Р., Чубарьян А. О. -Москва : Просвещение, 2024. - Электронный ресурс

3. История. История России. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень. Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный.

4. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень /Мединский В. Р., Торкунов А. В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, работы с документами, беседы, фронтального опроса, выполнения самостоятельных работ, выполнение индивидуальных проектов и др.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>-сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;</p> <p>-владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;</p> <p>-сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;</p> <p>- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;</p> <p>-сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, написание эссе, работа с документами, беседы, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, выполнение индивидуальных проектов, контрольные работы, Дифференцированный зачет.</p>



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат

00BE2140ECS5BA136531C0C436F40D75680

Владелец Циленко Татьяна Владимировна

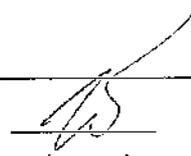
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД. 04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Козырев А.В	 (подпись)	«__» _____ 2024г. (дата)
--------------	---------------	-------------	--	-----------------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД. 04 Обществознание разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

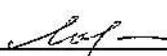
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Козырев А.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

 /Лахтина Ю.В./

(подпись)

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.04 Обществознание предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.04 Обществознание обучающийся должен сформировать следующие результаты

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	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,	Сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой

	<p>рассматривать ее всесторонне;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>и способность их использования в</p>	<p>сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
--	---	---

	познавательной и социальной практике	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>		<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на Интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы

		науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> использовать приемы рефлексии для оценки 	<p>Сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; <p>сформированность гражданской ответственности в части уплаты</p>

	<p>ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>налогов для развития общества и государства</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно - коммуникационных технологий в решении различных задач

	<p>комбинированного взаимодействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами

	<p>распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- 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;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>- умение взаимодействовать с социальными институтами в</p>	<p>1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях</p>

	<p>соответствии с их функциями и назначением;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (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 	<p>политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи</p>
--	--	--

		<p>социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>б) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на Интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p>
--	--	---

		<p>7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам сточки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного</p>
--	--	--

		<p>социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;</p> <p>сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер</p>
--	--	--

		юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества
ОК 10. 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;	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на Интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	<p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	
--	--	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>72</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>72</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>48</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

3. Тематическое планирование учебного предмета БД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3		4	
1 семестр				40	
Введение.	Содержание учебного материала				
	1	Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения.	л	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 10
	2	Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	л	1	
Раздел 1.	Человек и общество				
	Содержание учебного материала				
Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	3	Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.	л	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04. ОК 05.

	4	Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы.	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 06. OK 07. OK 10</i>
	Домашняя работа: прочитать конспекты лекции				
	5	Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	6	Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	7	Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: выполнить творческое задание.				
Тема 1.2. Общество как сложная система	Содержание учебного материала				
	8	Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное). Особенности современного мира.	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01. OK 02. OK 03 OK 04. OK 05. OK 06. OK 07. OK 10</i>
	9	Мировоззрение. Типы мировоззрения. Человек, индивид, личность. Потребности, способности и интересы.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: ответить на вопросы.				
	10	Основные институты общества.	<i>n</i>	<i>1</i>	

	Домашняя работа: выполнить творческое задание.				
Раздел 2.	Духовная культура человека и общества				
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Содержание учебного материала				<i>OK 01.</i> <i>OK 02.</i> <i>OK 03.</i> <i>OK 04.</i> <i>OK 05.</i> <i>OK 06.</i> <i>OK 07.</i> <i>OK 10</i>
	11	Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура — продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	12	Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: выполнить творческое задание.				
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Содержание учебного материала				
	13	Наука. Значимость труда ученого, его особенности.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: выучить конспект лекции				
	14	Образование как способ передачи знаний и опыта	<i>п</i>	<i>1</i>	
	15	Правовое регулирование образования	<i>л</i>	<i>1</i>	
	16	Система образования в Российской Федерации.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	17	Профессиональное образование. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: выполнить творческое задание.				
Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как	Содержание учебного материала				
	18	Духовная культура личности и общества	<i>л</i>	<i>1</i>	
	19	Виды культуры. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.	<i>п</i>	<i>1</i>	

элементы духовной культуры	20	Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	21	Религия. Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: выполнить творческое задание.				
Раздел 3.	ЭКОНОМИКА				
Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы.	Содержание учебного материала				<i>ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 10</i>
	22	Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	23	Экономика семьи.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: ответить на вопросы				
	24	Факторы производства.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	25	Разделение труда, специализация и обмен.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	26	Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: ответить на вопросы.				
	27	Рынок одного товара.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	28	Спрос. Предложение. Факторы спроса. Факторы предложения.	<i>п</i>	<i>1</i>	
29	Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Рыночное равновесие. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок.	<i>п</i>	<i>1</i>		

	30	Основы менеджмента и маркетинга. Роль фирмы в экономике. Основные источники финансирования бизнеса.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	31	Деньги. Инфляция Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основные операции коммерческих банков. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	32	Функции государства в экономике. Частные и общественные блага. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: ответить на вопросы.				
Тема 3.3. Рынок труда и безработица.	Содержание учебного материала				
	33	Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Рациональный потребитель. Роль профсоюзов и государства на рынках труда	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: выполнить творческое задание.				
	34	Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Человеческий капитал. Причины безработицы и трудоустройство.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	35	Защита прав потребителя.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	36	Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход Сбережения	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: Подготовиться к контрольной работе				
Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы	Содержание учебного материала				
	37	Особенности современной экономики России. Становление современной рыночной экономики России. Российские экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике.	<i>п</i>	<i>1</i>	

международной экономики		Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.				
	38	Контрольная работа «Экономика».	<i>n</i>	<i>1</i>		
Раздел 4.	СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ					
Тема 4.1. Социальная роль и стратификация	Содержание учебного материала				<i>OK 01. OK 02. OK 03 OK 04. OK 05. OK 06. OK 07. OK 10</i>	
	39	Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	40	Социальная стратификация. Социальная мобильность.	<i>n</i>	<i>1</i>		
	2 семестр					<i>32</i>
	41	Социальный статус и престиж. Социальная роль. Престижность профессиональной деятельности. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	Домашняя работа: ответить на вопросы.					
	Содержание учебного материала					
Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты	42	Социальный контроль. Девиантное поведение, его формы, проявления Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль.	<i>л</i>	<i>1</i>		
	43	Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.	<i>n</i>	<i>1</i>		
	Домашняя работа: выполнить творческое задание.					
Тема 4.3.	Содержание учебного материала					

Важнейшие социальные общности и группы	44	Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	45	Этнические общности и межнациональные отношения. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в РФ.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	46	Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в РФ. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: Подготовиться к контрольной работе				
	47	Контрольная работа по теме «Социальные отношения»	<i>п</i>	<i>1</i>	
Раздел 5.	ПОЛИТИКА				
Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе	Содержание учебного материала				<i>OK 01. OK 02. OK 03 OK 04. OK 05. OK 06. OK 07. OK 10</i>
	48	Политическая система, ее внутренняя структура. Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	49	Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	50	Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	51	Правовое государство, понятие и признаки.	<i>л</i>	<i>1</i>	
Домашняя работа: выполнить творческое задание.					
Тема 5.2.	Содержание учебного материала				

Участники политического процесса	52	Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	53	Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашняя работа: выполнить творческое задание.				
	54	Избирательное право в Российской Федерации. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашняя работа: Подготовиться к контрольной работе				
	55	Контрольная работа «Политика»	<i>n</i>	<i>l</i>	
Раздел 6.	ПРАВО				
Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений	Содержание учебного материала				<i>OK 01.</i> <i>OK 02.</i> <i>OK 03.</i> <i>OK 04.</i> <i>OK 05.</i> <i>OK 06.</i> <i>OK 07.</i> <i>OK 10</i>
	56	Юриспруденция как общественная наука.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	57	Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашняя работа: выполнить творческое задание.				
	58	Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	59	Основные формы права. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Юридическая ответственность и ее задачи. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве	<i>n</i>	<i>l</i>	

		и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков.			
	Домашняя работа: выполнить творческое задание.				
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Содержание учебного материала				
	60	Конституционное право, как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации	<i>л</i>	<i>1</i>	
	61	Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	62	Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	63	Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Обязанность защиты Отечества.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	64	Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	<i>л</i>	<i>1</i>	
Тема 6.3. Отрасли российского права	Содержание учебного материала				
	65	Личные имущественные и неимущественные права граждан. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	66	Система права. Формы права.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	67	Конституционное право.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: ответить на вопросы.				

	68	Гражданское право. Права и обязанности человека и гражданина.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашняя работа: ответить на вопросы.				
	69	Трудовое право. Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения	<i>n</i>	<i>l</i>	
	70	Административное право. Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашняя работа: Подготовиться к дифференцированному зачету				
	71	Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Дифференцированный зачет	72	Раздел 1-6	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Итого			72	

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Человек, индивид, личность: взаимосвязь понятий.
2. Влияние характера человека на его взаимоотношения с окружающими людьми.
3. Проблема познаваемости мира в трудах ученых.
4. Я или мы: взаимодействие людей в обществе.
5. Индустриальная революция: плюсы и минусы.
6. Глобальные проблемы человечества.
7. Современная массовая культура: достижение или деградация?
8. Наука в современном мире: все ли достижения полезны человеку?
9. Кем быть? Проблема выбора профессии.
10. Современные религии.
11. Роль искусства в обществе.
12. Экономика современного общества.
13. Структура современного рынка товаров и услуг.
14. Безработица в современном мире: сравнительная характеристика уровня и причин безработицы в разных странах.
15. Я и мои социальные роли.
16. Современные социальные конфликты.
17. Современная молодежь: проблемы и перспективы.
18. Этносоциальные конфликты в современном мире.
19. Семья как ячейка общества.
20. Политическая власть: история и современность.
21. Политическая система современного российского общества.
22. Содержание внутренних и внешних функций государства на примере современной России.
23. Формы государства: сравнительная характеристика (два государства на выбор: одно — из истории, другое — современное).
24. Формы участия личности в политической жизни.
25. Политические партии современной России.
26. Право и социальные нормы.
27. Система права и система законодательства.
28. Развитие прав человека в XX — начале XXI века.
29. Характеристика отрасли российского права (на выбор).
- 30.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета
Учебный кабинет № А419

КАБИНЕТ ОБЩЕСТВОЗНАНИЯ

(4 этаж, № 23)

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя – 1 (стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 14 шт., стулья ученические – 28 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Стенды настенные: баннер «История человечества»; «Взаимодействие людей в обществе»; «Человек познает мир»; «Внутренний мир и социализация человека»; «Человек, природа, общество»; «Культура и духовная жизнь»; «Развитие общества»; «Социальная система общества»; «Политическая жизнь общества»; «Политическая система общества»; «Право»; «Рыночная экономика, это интересно».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Обществознание. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс
2. Обществознание. Базовый уровень. Практикум. Учебное пособие для СПО /Котова О.А., Лискова Т.Е. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, фронтального опроса, написания эссе, а также выполнения обучающимися индивидуальных проектов.

Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и</p>	<p>личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, написание эссе, беседы, выполнение практических работ, выполнение индивидуальных проектов, контрольные работы, Дифференцированный зачет.</p>

<p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; – владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; – владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; – сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; – сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов; – владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; – сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития. 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> – умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>		

	<p>для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
--	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»

Т.В. Циленко

Приказ № 01-01-06/232

«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД. 05 ГЕОГРАФИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Жаманбаева. Г.И.	 (подпись)	«11» апреля 2024г.
--------------	---------------	------------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.05 География разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г.),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

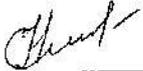
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Жаманбаева. Г. И.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин,

протокол № 8 от «11» июня 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


_____/Несвельдинов Р.С. /
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.05 География предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.05 География входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования базовый.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	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:	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участие 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)

	<p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<p>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 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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; <p>сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты</p>
--	---	--

	<p>прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем;</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> -владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных 	<ul style="list-style-type: none"> -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 Times New Roman

	<p>видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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, 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> -внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и 	<p>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;</p>
--	--	---

	<p>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;</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-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</p>	<p>владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>

	<p>взаимодействия;</p> <p>-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>-эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>-способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>-убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>-готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными</p>	<p>- 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);</p> <p>выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;</p> <p>описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>-сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни;</p> <p>использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических</p>

	<p>коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p>объектов, явлений и процессов;</p> <p>проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений;</p> <p>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;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; 	<ul style="list-style-type: none"> -понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия 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; -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

	<p>-готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>-готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>-умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>-готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</p> <p>-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;</p> <p>-ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>-идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его</p>	<p>информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>-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;</p>
--	--	--

	<p>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</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>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</p>	<p>- сформировать систему комплексных 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</p>

	<p>действий, предотвращать их;</p> <p>-расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p>	<p>капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <p>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, не-обходимую 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;</p> <p>- 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;</p>
--	--	---

		<p>- сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>-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,</p>	<p>-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) географическую информацию; формулировать</p>

	<p>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</p>	<p>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</p>
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов; самостоятельной работы обучающегося – 0 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лекции	40
практические занятия	32
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированный зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.05 География

Наименование разделов, тем	№ Занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п))	Объем часов	
	2	3	4	5	6
Тема 1. 1 Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	Содержание учебного материала				
	1	Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06,
	2	Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК07, ОК09
Тема 2.1 Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	Содержание учебного материала				
	3	Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,
	4	Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК05, ОК06,
	5	Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК07, ОК09
Тема 2.2	Содержание учебного материала				

Проблемы взаимодействия человека и природы	6-7	Теоретическое обучение Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия	<i>л</i>	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09
	8-9	Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)	<i>л</i>	2	
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды.	Содержание учебного материала				ОК 01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК 07, ОК09
	10-11	Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы	<i>л</i>	2	
	12	Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации	<i>п</i>	1	
	13	Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов	<i>п</i>	1	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и стран мира типология.	Содержание учебного материала				ОК 01, ОК02, ОК03, ОК04,
	14	Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-	<i>л</i>	1	

		географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.			ОК05, ОК06, ОК 07, ОК09
	15	Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание:				
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	Содержание учебного материала				ОК 01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК 07, ОК09
	16	Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	17	Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	18-19	Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся).	<i>п</i>	<i>2</i>	
	20-21	Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения.	<i>п</i>	<i>2</i>	
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	Содержание учебного материала				
	22	Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, ОК02, ОК03, ОК04,

		социально- экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.			ОК05, ОК06, ОК 07, ОК09
	23	Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	<i>л</i>	<i>1</i>	
	24-25	Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	26-27	Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации	<i>п</i>	<i>2</i>	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	Содержание учебного материала				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	28-29	Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда	<i>л</i>	<i>2</i>	
	30-31	Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран	<i>п</i>	<i>2</i>	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	32-33	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	<i>л</i>	<i>2</i>	
		Содержание учебного материала		6	

Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	34	Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика»	л	1	
	35	Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетика. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике	л	1	
	36	Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов	л	1	
	37	Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду	л	1	
	38	Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура.	л	1	

		Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду			
	39-40	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм	л	2	
	41	Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире.	п	1	
	42-43	Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира.	п	2	
	44-45	Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли.	п	2	
	46	Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»	п	1	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа		Содержание учебного материала			
	47-48	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона.	л	2	

	49-50	Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации.	п	2	
Тема 6.2. Зарубежная Азия		Содержание учебного материала			
	51-52	Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	л	2	
	53-54	Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	п	2	
Тема 6.3. Америка		Содержание учебного материала			
	55-56	Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	л	2	
	57-58	Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	п	2	
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания		Содержание учебного материала			
	59-60	Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного	л	2	

		капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда			
	61-62	Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии.	п	2	
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	Содержание учебного материала				
	63-64	Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России.	л	2	
	65-66	Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях.	п	2	
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества.	Содержание учебного материала				
	67-68	Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества/ Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Участие России в решении глобальных проблем	л	2	
	69-70	Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении.	п	2	
	71-72	Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)	п	2	
		Всего		72	

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Новейшие изменения политической карты мира.
2. Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира.
3. Типы природопользования в различных регионах и странах мира
4. Особенности современного воспроизводства мирового населения.
5. Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты.
6. Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.
7. Языки народов мира.
8. Современные международные миграции населения.
9. Особенности урбанизации в развивающихся странах.
10. Размещение «сверхгородов» по регионам и странам мира
11. Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.
12. «Мировые» города и их роль в современном развитии мира.
13. Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводства.
14. Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.
15. Крупнейшие автомобилестроительные компании мира.
16. Современный географический рисунок мирового морского портового хозяйства
17. Международный туризм в различных странах и регионах мира.
18. «Горячие точки» на карте Зарубежной Европы.
19. Запад и Восток Германии сегодня.
20. Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии.
21. Особенности политической карты Африки.
22. Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уровень урбанизации в странах Африки.
23. Американская нация: от «плавильного котла» к «миске с салатам»
24. Географический рисунок хозяйства США.
25. Расово-этнический состав населения стран Латинской Америки.
26. Отрасли международной хозяйственной специализации Австралии.
27. Особенности современного экономико-географического положения России.
28. Внешняя торговля товарами России.
29. Глобальная проблема изменения климата

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет № А310

КАБИНЕТ ГЕОГРАФИИ

(3 этаж, № 3)

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Компьютер – 1 шт.,
4. Проекционный экран – 1 шт.;
5. Видеопроектор – 1 шт.;
6. Информационный стенд - 1 шт.;
7. Наглядные пособия: Глобус, глобус (электрический);
8. Карты: Политическая карта; Карта России; Мировая добыча нефти и природного газа; Промышленность мира; Политическая карта; Уровень социально-экономического развития стран; Международные организации; Минеральные ресурсы; Агроклиматические ресурсы мира; Экологические проблемы мира; Население мира; Народы мира; Религии мира; Электроэнергетика мира; Сельское хозяйство; Транспорт мира; Государство Европы; Государства зарубежной Азии: Япония; Общегеографическая карта: Япония; Социально-экономическая карта: Китай; Общегеографическая карта: Китай; Социально-экономическая карта: Государства Северной Америки, США; Общегеографическая карта: США. Социально-экономическая карта: Государства Латинской Америки, Государства Африки, Австралия и Новая Зеландия; Глобальные проблемы человечества; Памятники истории и культуры, находящиеся под охраной ЮНЕСКО;
9. Таблицы по географии: Социально – экономическая типология стран мира, Минеральные ресурсы мира, Рост численности населения Земли, Социально-демографические показатели в странах мира, География мировой урбанизации, Основные виды и направления международных миграций Политическое устройство стран мира, Ведущие центры мирового хозяйства Межгосударственная экономическая интеграция, Страны - лидеры в производстве основных промышленных товаров, Страны- лидеры в производстве основных сырьевых товаров, Страны-лидеры в производстве основных продовольственных товаров, Соединенные Штаты Америки, Китайская Народная Республика, Федеративная Республика Бразилия, Республика Индия.
10. Стенды настенные: «Флаги и население, карты второй язык географии», «Портреты географов», «Цитата А. Казанцева».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. География. Базовый уровень. Учебник для СПО /Кузнецов А.П., Ким Э.В. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс
2. География. Рабочая тетрадь. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО / Кузнецов А.П., Ким Э.В. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс
3. География. Атлас. Учебное пособие для СПО- Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия 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 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 	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>

	<p>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 вы-воды на основе использования географических знаний;</p> <p>- 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; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем;</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>-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;</p>	

	<p>-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;</p> <p>-сформировать умения находить и использовать Times New Roman</p>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>- 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;</p>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>	
ОК 05. Осуществлять устную и	<p>- освоить и применить знания о размещении основных</p>	

<p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>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;</p> <p>-сформировать систему комплексных 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;</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты</p>	<p>-понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных</p>	

<p>антикоррупционного поведения.</p>	<p>странах, в том числе в России; определять роль географических наук 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 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;</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей</p>	<p>- сформировать систему комплексных социально</p>	

<p>среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, не-обходимую 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 	
---	---	--

	<p>решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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 	

	<p>учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>-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;</p> <p>- 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</p>	
--	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Раимбакиева Л.Ф.	 (подпись)	«10» апреля 2024г.
--------------	---------------	------------------	---------------	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.06 Иностранный язык разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Раимбакиева А.Ф.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

 /Ляхтина Ю.В./
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.06 Иностранный язык предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.06 Иностранный язык входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.06 Иностранный язык, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	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	-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

	<p>учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически 	<p>родной страны и страны/стран изучаемого языка;</p> <p>-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;</p> <p>-создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументации 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;</p> <p>-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;</p> <p>-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 не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p>
--	--	--

	<p>оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>Письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>-писать электронные сообщения 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;</p> <p>представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;</p> <p>-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 выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p> <p>-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</p>
--	---	--

		<p>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 сбоев коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и</p>
--	--	--

		<p>письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;</p> <p>-уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет);</p> <p>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</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>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;</p> <p>-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение</p>	<p>-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 стран/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;</p> <p>-владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбое</p>

	<p>универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 энергетических норм, норм информационной безопасности; -владеть навыками распознавания и защиты информационной безопасности личности 	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 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.
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p>	<p>-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального</p>

<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>-принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>Осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>-принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>-признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>-развивать способность понимать мир с позиции</p>	<p>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;</p> <p>-создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументации 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;</p> <p>иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием 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.</p>
---	---	---

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>другого человека.</p> <p>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 познания; -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и</p>	<p>-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 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.</p>
--	--	--

	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	
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	32
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины

(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции	
1	2	3	4	5		
Входное тестирование	1-2	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	л	2		
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей						
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	Содержание учебного материала					
	3	Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	л	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	4	Отношения поколений в семье.	л	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	5	Описание внешности и характера.	л	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	6	Правила чтения.	л	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	7	Глагол to be.	п	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	8	Глагол to have.	п	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
	Домашнее задание					
	Выучить новые лексические единицы					
Тема 1.2 Молодежь в современном обществе. Досуг	Содержание учебного материала					
	9	Рабочий день.	л	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04	

молодежи: увлечения и интересы	10	Досуг. Хобби.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	11	Активный и пассивный отдых.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	12	Предлоги.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	13	Простое настоящее время.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	14	Простое продолжительное время.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала				
	15	Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	16	Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	17	Оборот there is/are.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	18	Неопределенные местоимения.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	Содержание учебного материала				
	19	Виды магазинов. Ассортимент товаров.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	20	Совершение покупок в продуктовом магазине.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	21	Совершение покупок в магазине одежды/ обуви.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	22	Артикль определенный.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	23	Артикль неопределенный.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>

	24	Артикль нулевой.	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Контрольная работа	25-26	Тема 1.1 - 1.4	<i>n</i>	<i>2</i>	
Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт	Содержание учебного материала				
	27	Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	28	Еда полезная и вредная.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	29	Множественное число существительных.	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	30	Простое прошедшее время.	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	Домашнее задание				
Выучить новые лексические единицы					
Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха.	Содержание учебного материала				
	31	Почему и как люди путешествуют.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	32	Путешествие на поезде, самолете	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	33	Степени сравнения	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	34	Сравнительные обороты	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	Домашнее задание				
Выучить новые лексические единицы					
Тема 1.7 Страна/ страны изучаемого языка	Содержание учебного материала				
	35	Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	36	США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02, OK 04</i>
	37	Великобритания и США (крупные города,	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 02,</i>

		достопримечательности).			OK 04
	38	Простое прошедшее время.	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04
	39	Прошедшее продолжительное действие.	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04
	40	Прошедшее совершенное действие.	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 1.8 Россия	Содержание учебного материала				
	41	Географическое положение, климат, население.	<i>л</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04
	42	Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	<i>л</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04
	43	Москва – столица России. Достопримечательности Москвы.	<i>л</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04
	44	Традиции народов России.	<i>л</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04
	45	Образование	<i>л</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04
	46	Прошедшее совершенное действие (образование)	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04
	47	Прошедшее совершенное действие (функции)	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04
	48	Прошедшее совершенное действие (слова маркеры)	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04
		Домашнее задание			
	Выучить новые лексические единицы				
Контрольная работа	49-50	Тема 1.6 - 1.8	<i>n</i>	<i>2</i>	
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей					
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в	Содержание учебного материала				
	51	Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки по профессии/ специальности.	<i>л</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10
	52	Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии/ специальности.	<i>л</i>	<i>1</i>	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10

вашей профессии	53	Герундий.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10
	54	Инфинитив.	<i>n</i>	1	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10
	Домашнее задание				
	Выучить новые лексические единицы				
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации	Содержание учебного материала				
	55-56	Природные и физические явления	<i>л</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10
	57-58	Экономические и социальные проблемы	<i>л</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10
	59-60	Экологические проблемы	<i>л</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10
	Домашнее задание				
Выучить новые лексические единицы					
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи	Содержание учебного материала				
	61-62	Достижения науки.	<i>л</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10
	63-64	Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности	<i>л</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10
	Домашнее задание				
Выучить новые лексические единицы					
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/ стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание учебного материала				
	65-66	Известные ученые и их открытия в России	<i>л</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10
	67-68	Известные ученые и их открытия за рубежом	<i>n</i>	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10
	Домашнее задание				
Выучить новые лексические единицы					
Контрольная работа	69-70	Тема 2.1 - 2.4	<i>n</i>	2	
Промежуточная аттестация	71-72	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	2	
Итого				72	

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

- Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.
- Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).
- Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.
- Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Учебный кабинет № А307

КАБИНЕТ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочие места на 18 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Стенды настенные: Правила чтения в английском языке, Таблица времен в Passive Voice, Таблица времен в Active Voice, Таблица предлогов в английском языке, Карта Британии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Английский язык. Базовый уровень. Учебник для СПО/Смирнова Е.Ю., Смирнов Ю.А. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс
2. Английский язык. Базовый уровень. Тетрадь-тренажер. Учебное пособие для СПО/Смирнова Е.Ю., Смирнов Ю.А. - Москва: Просвещение, 2024. - Электронный ресурс

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, география, литература, русский язык, история.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Инновационные педагогические технологии
- Технология уровневой дифференциации
- Кейс-технология
- Технология решения изобретательских задач (ТРИЗ)
- Здоровье сберегающие технологии
- Информационные технологии
- Технология модульного обучения
- Технология проблемного обучения
- Технология проектов
- Игровые технологии

- Технология развития критического мышления
- Технология развивающего обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.

Текущий контроль:

- Фронтальный опрос,
- Тестирование,
- Написание эссе,
- Работа с документами,
- Беседы,
- Выполнение практических работ,
- Выполнение самостоятельной работы,
- Выполнение индивидуальных проектов,
- Контрольные работы,
- Зачет с оценкой

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10	<p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-создавать устные связные монологические</p>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы, Зачет с оценкой</p>

	<p>высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументации 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;</p> <p>-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;</p> <p>-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 не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p> <p>Письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>-писать электронные сообщения 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;</p> <p>-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</p>	
--	--	--

	<p>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 выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p> <p>-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;</p> <p>выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-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;</p>	
--	---	--

	<p>соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;</p> <p>-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;</p> <p>-уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием 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</p>	
--	--	--



НЕФТЕОГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеоганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеоганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

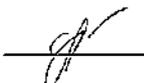
Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.07 МАТЕМАТИКА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Петрунина Анна Александровна	 (подпись)	«11» апреля 2024 г.
--------------	---------------	------------------------------------	--	---------------------

г. Нефтеоганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.07 Математика разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

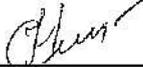
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Петрунина Анна Александровна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин,

протокол № 8 от «11» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



(подпись)

/Несвельдинов Р.С./

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	36
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	37

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.07 Математика предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.07 Математика входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.07 Математика обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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; уметь находить производные элементарных функций,

	<p>учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; уметь 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; <p>-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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и
--	---	---

	<p>задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность
--	---	---

		<p>рассуждений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач. - уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; - уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - 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 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; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - 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 логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения
--	--	--

	<p>процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры. - уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; - уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; - уметь находить вероятности событий с использованием графических методов;
--	--

	<p>применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения; - уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p>
--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; - умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 этнических 	<p>математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	--

	<p>норм, норм информационной безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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, 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.

	<p>ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 Работать в коллективе и	Готовность к саморазвитию,	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие,

<p>команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>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</p>	<p>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 и тригонометрические функции, показательная 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</p>
--	---	--

	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира

	<p>конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Осознание обучающимися российской-гражданской идентичности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов РФ исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие национальных, традиционных. Общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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

	<p>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</p> <p>- 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;</p> <p>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные</p>	
--	---	--

	<p>обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 формулы и методы

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 236 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 224 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>236</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>224</i>
в том числе:	
лекции	<i>124</i>
практические занятия	<i>100</i>
Консультации	<i>8</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>экзамена</i>	<i>4</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.07 МАТЕМАТИКА

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы			10 (5/5)		
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Содержание учебного материала				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	1	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	л	1	
	2	Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями. Формулы сокращенного умножения.	л	1	
	Домашнее задание: проработать материал лекции и выполнить задание в тетради				
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала				
	3	Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты.	л	1	
	4	Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	л	1	
	Домашнее задание: проработать материал лекции				
Тема 1.3 Процентные вычисления в профессиональных задачах	Содержание учебного материала				
	5	Процентные вычисления в профессиональных задачах.	л	1	
	6	Процентные вычисления в профессиональных задачах.	п	1	
	Домашнее задание: проработать материал лекции и рассмотреть решение задач в тетради				
Тема 1.4 Решение задач. Входной	Содержание учебного материала				
	7	Вычисления и преобразования.	п	1	

контроль	8	Решение уравнений и неравенств	<i>n</i>	<i>1</i>	
	9	Геометрия на плоскости.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	10	Контрольная работа.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: -Башмаков М.И. задачник: стр 6 № 1.1-1.4, стр 13 №1.20; выполнить самостоятельную работу на стр 13 №12.20 А (1) Б(1) В(1), №12.21(А), №12.25 А(1)Б(1); - изучить конспект и выполнить задание в тетради;				
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции			36 (21/15)		
Тема 2.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Содержание учебного материала				<i>OK 01, OK 02, OK 03, OK 05, OK 07</i>
	11	Понятие корня n-ой степени из действительного числа.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	12	Свойства корня n-ой степени.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	13	Функции $y=\sqrt{x}$ их свойства и графики.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	14	Преобразование иррациональных выражений.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: - стр 29 прочитать занятие 2, рассмотреть примеры - Башмаков М.И. задачник: стр24 выполнить 2.1 (А, Б)				
Тема 2.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала				
	15	Понятие и свойства степени с рациональным показателем.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	16	Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	17	Понятие и свойства степени с действительным показателем.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	18	Преобразование выражений, содержащих степени с действительным показателем.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	19	Степенные функции. Свойства степенных функций.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	20	Графики степенных функций.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: - стр 33 прочитать занятие 3, рассмотреть примеры - Башмаков М.И. задачник: стр26 выполнить 2.5 (А)				
Тема 2.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала				
	21	Равносильность иррациональных уравнений.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	22	Методы решения иррациональных уравнений.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	23	Решение иррациональных уравнений.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	24	Решение иррациональных уравнений.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание:				

	- прочитать конспект, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр30 выполнить 2.7 (А)			
Тема 2.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала			
	25	Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции.	<i>л</i>	<i>1</i>
	26	График показательной функции	<i>л</i>	<i>1</i>
	27	Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей.	<i>п</i>	<i>1</i>
	28	Решение показательных уравнений методом введения новой переменной.	<i>п</i>	<i>1</i>
	29	Решение показательных уравнений функционально-графическим методом.	<i>п</i>	<i>1</i>
	30	Показательные неравенства.	<i>л</i>	<i>1</i>
	Домашнее задание: - стр 40 прочитать занятие 5, рассмотреть примеры - стр 46 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры - выполнить задание в тетради			
Тема 2.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала			
	31	Логарифм числа. Вычисление логарифмов.	<i>л</i>	<i>1</i>
	32	Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.	<i>л</i>	<i>1</i>
	33	Преобразование логарифмических выражений	<i>л</i>	<i>1</i>
	34	Преобразование логарифмических выражений	<i>п</i>	<i>1</i>
	Домашнее задание: - стр37 прочитать занятие 4, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр36 выполнить 2.11 (Б)			
Тема 2.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Содержание учебного материала			
	35	Логарифмическая функция и ее свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>
	36	Построение графиков функции	<i>п</i>	<i>1</i>
	37	Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования.	<i>л</i>	<i>1</i>
	38	Методы решения логарифмических уравнений	<i>л</i>	<i>1</i>
	39	Функционально-графический метод решения логарифмических уравнений.	<i>л</i>	<i>1</i>
	40	Решение логарифмических уравнений методом потенцирования.	<i>п</i>	<i>1</i>
	41	Решение логарифмических уравнений методом введения новой	<i>п</i>	<i>1</i>

		переменной.			
	42	Логарифмические неравенства.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: - стр 40 прочитать занятие 5, рассмотреть примеры; - стр 46 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры - Башмаков М.И. задачник: стр38 выполнить 2.14, 2.15				
Тема 2.7 Логарифмы в природе и технике	Содержание учебного материала				
	43	Логарифмическая спираль в природе.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	44	Математические свойства логарифмической спирали.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	45	Решение практических задач.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	46	Контрольная работа.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради				
Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве.			20 (11/9)		
Тема 3.1 Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала				<i>OK 01, OK 03, OK 04, OK 07</i>
	47	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	48	Основные аксиомы стереометрии.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	49	Пересекающиеся, перпендикулярные, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	50	Взаимное расположение прямых и плоскостей	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: - стр 52 занятие 1 прочитать и ответить на вопросы. Башмаков М.И. задачник: стр 66 выполнить 3.133, 3.134; - проработать конспект, из задачника стр 68 выполнить задание 3.135.				
Тема 3.2 Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала				
	51	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	52	Решение задач	<i>п</i>	<i>1</i>	
	53	Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	54	Решение задач	<i>п</i>		
	55	Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	56	Построение основных сечений.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание:				

	- стр 56 занятие 2 прочитать и ответить на вопросы. Башмаков М.И. задачник: стр 53 выполнить 3.19, 3.24; - Башмаков М.И. задачник: стр 63-64 выполнить задания 3.103, 3.106, 3.114				
Тема 3.3 Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала				
	57	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	58	Признак перпендикулярности прямой и плоскости	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: стр 88 прочитать занятие 4 и ответить на вопросы;				
Тема 3.4 Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала				
	59	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	60	Решение задач	<i>п</i>	<i>1</i>	
	61	Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	62	Решение задач	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: стр 58 прочитать занятие 3 и ответить на вопросы				
Тема 3.5 Прямые и плоскости в практических задачах	Содержание учебного материала				
	63	Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	64	Решение практико-ориентированных задач.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	65	Зачет.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	66	Зачет.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: - Башмаков М.И. задачник: стр51 №3.10, стр 53 № 3.23; - Башмаков М.И. задачник: стр55 №3.42-3.43, стр 7№ 3.143; - Башмаков М.И. задачник: стр71 №3.150, № 3.155				
Раздел 4. Координаты и векторы			12 (6/6)		
Тема 4.1 Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала				
	67	Понятие вектора в пространстве. Действия с векторами.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 03, OK 04, OK 07</i>
	68	Компланарные вектора. Разложение вектора по трем некопланарным векторам	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: стр79 прочитать занятие 1и 2, ответить на вопросы.				
Тема 4.2 Метод координат в	69	Декартовы координаты в пространстве. Координаты вектора.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	70	Действия с векторами (сложение, вычитание, умножения вектора	<i>л</i>	<i>1</i>	

пространстве		на число)			
	71	Простейшие задачи в координатах.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	72	Простейшие задачи в координатах.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	73	Угол между векторами. Скалярное произведение векторов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	74	Угол между прямой и плоскостью	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: - изучить конспект, выполнить задание в тетради; - стр 85 прочитать занятие 3, ответить на вопросы; - изучить конспект, выполнить задание в тетради.				
Тема 4.3 Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости	75-76	Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты	<i>п</i>	<i>2</i>	
	77-78	Контрольная работа	<i>п</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание: изучить конспект, выполнить задание в тетради;				
Раздел 5. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции			32 (16/16)		
Тема 5.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Содержание учебного материала				ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	79	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	80	Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	81	Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	82	Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	83	Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	84	Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: - стр 93 прочитать занятие 1 ответить на вопросы, Башмаков М.И. задачник: стр 122 выполнить задания 6.1, 6.2; - стр 98 прочитать занятие 2 ответить на вопросы, Башмаков М.И. задачник: стр 122 выполнить задания 6.3, 6.5 (А)				
Тема 5.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала				
	85	Тригонометрические тождества.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	86	Преобразования простейших тригонометрических выражений.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	87	Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	88	Преобразования простейших тригонометрических выражений.	<i>n</i>	<i>l</i>
	Домашнее задание: - стр 103 прочитать занятие 3 ответить на вопросы, Башмаков М.И. задачник: стр 127 выполнить задания 6.10, 6.18, 6.25; - Башмаков М.И. задачник: стр 152 выполнить задание 6.63(А);			
Тема 5.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала			
	89	Область определения и множество значений тригонометрических функций.	<i>л</i>	<i>l</i>
	90	Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций.	<i>л</i>	<i>l</i>
	91	Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$.	<i>л</i>	<i>l</i>
	92	Свойства и графики функций $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$.	<i>л</i>	<i>l</i>
	93	Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.	<i>л</i>	<i>l</i>
	94	Преобразование графиков тригонометрических функций.	<i>n</i>	<i>l</i>
	Домашнее задание: - стр 109 прочитать занятие 4 ответить на вопросы, Башмаков М.И. задачник: стр 136 выполнить задание 6.43; - прочитать конспект, выполнить задание в тетради.			
Тема 5.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала			
	95	Обратные тригонометрические функции.	<i>л</i>	<i>l</i>
	96	Свойства обратных тригонометрических функций.	<i>л</i>	<i>l</i>
	97	Графики обратных тригонометрических функций.	<i>л</i>	<i>l</i>
	98	Построение графиков обратных тригонометрических функций.	<i>n</i>	<i>l</i>
	Домашнее задание: изучить конспект и выполнить задание в тетради.			
Тема 5.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала			
	99	Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$.	<i>л</i>	<i>l</i>
	100	Решение уравнений	<i>n</i>	<i>l</i>
	101	Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$.	<i>л</i>	<i>l</i>
	102	Решение уравнений	<i>n</i>	<i>l</i>
	103	Решение тригонометрических уравнений, сводящихся к квадратным.	<i>n</i>	<i>l</i>
	104	Решение тригонометрических уравнений, сводящихся к квадратным	<i>n</i>	<i>l</i>
105	Решение тригонометрических уравнений методом разложения на множители.	<i>n</i>	<i>l</i>	

	106	Решение однородных тригонометрических уравнений.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	107	Простейшие тригонометрические неравенства.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	108	Простейшие тригонометрические неравенства.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	109-110	Контрольная работа.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание: - стр 114 прочитать занятие 5 ответить на вопросы; - Башмаков М.И. задачник: стр133 выполнить задания 6.32(А), 6.40А:1,2,5,6; - Башмаков М.И. задачник: стр136 выполнить задание 6.41;				
Раздел 6. Многогранники и тела вращения			40 (22 / 18)		
Тема 6.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и	Содержание учебного материала				
	111	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01, OK 04, OK 06, OK 07</i>
	112	Решение задач на нахождение элементов призмы.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	113	Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	114	Решение задач на элементы параллелепипеда	<i>n</i>	<i>1</i>	
	115	Пирамида и её элементы. Правильная пирамида.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	116	Решение задач на нахождение элементов пирамиды.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	117	Усеченная пирамида и е элементы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	118	Решение задач на нахождение элементов усеченной пирамиды.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: - стр 145 прочитать занятие 2, рассмотреть примеры; Башмаков М.И. задачник: стр219 выполнить 8.83(А); - стр 148 прочитать занятие 3, рассмотреть примеры; Башмаков М.И. задачник: стр208 выполнить 8.22 (А), 8.29 (А)				
Тема 6.2 Правильные многогранники в жизни	Содержание учебного материала				
	119	Площадь поверхности призмы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	120	Решение задач.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	121	Площадь поверхности пирамиды	<i>л</i>	<i>1</i>	
	122	Решение задач	<i>n</i>	<i>1</i>	
	123	Простейшие комбинации многогранников.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	124	Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	125	Правильные многогранники.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	126	Зачет по теме «Многогранники»	<i>n</i>	<i>1</i>	

Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Содержание учебного материала			
	127	Основные свойства прямого кругового цилиндра.	<i>л</i>	<i>1</i>
	128	Решение задач на элементы цилиндра	<i>п</i>	<i>1</i>
	129	Основные свойства прямого кругового конуса. Представление об усечённом конусе.	<i>л</i>	<i>1</i>
	130	Решение задач на элементы цилиндра.	<i>п</i>	<i>1</i>
	131	Шар и сфера.	<i>л</i>	<i>1</i>
	132	Уравнение сферы. Решение задач	<i>п</i>	<i>1</i>
		Домашнее задание: - стр 151 прочитать занятие 4, рассмотреть примеры - Башмаков М.И. задачник: стр215 выполнить 8.67		
Тема 6.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала			
	133	Объем прямоугольного параллелепипеда.	<i>л</i>	<i>1</i>
	134	Объем куба.	<i>л</i>	<i>1</i>
	135	Решение задач на объем.	<i>п</i>	<i>1</i>
	136	Объемы прямой призмы.	<i>л</i>	<i>1</i>
	137	Объемы пирамиды.	<i>л</i>	<i>1</i>
	138	Решение задач на объем.	<i>п</i>	<i>1</i>
	139	Объем цилиндра.	<i>л</i>	<i>1</i>
	140	Объем конуса.	<i>л</i>	<i>1</i>
	141	Решение задач на объем	<i>п</i>	<i>1</i>
	142	Объем шара.	<i>л</i>	<i>1</i>
	143	Решение задач на объем шара	<i>п</i>	<i>1</i>
		Домашнее задание: конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради		
Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии	Содержание учебного материала			
	145	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).	<i>л</i>	<i>1</i>
	146	Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	<i>л</i>	<i>1</i>
	147	Примеры симметрий в профессии.	<i>л</i>	<i>1</i>
	148	Примеры симметрий в профессии.	<i>п</i>	<i>1</i>
		Домашнее задание: конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради		

	149-150	Зачет	<i>n</i>	2	
Раздел 7. Производная и первообразная функции			54 (27/27)		
Тема 7.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала				<i>OK 01, OK 03, OK 04, OK 06, OK 07</i>
	151	Приращение аргумента. Приращение функции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	152	Задачи, приводящие к понятию производной.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	153	Определение производной.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	154	Алгоритм отыскания производной.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	155	Формулы дифференцирования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	156	Формулы дифференцирования.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	157	Правила дифференцирования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	158	Правила дифференцирования.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: - стр 171 прочитать занятие 3, стр 176 прочитать занятие 4 ответить на вопросы; -изучить конспект, разобрать примеры и выполнить задание в тетради; -изучить конспект, подготовиться к практической работе; - Башмаков М.И. задачник: стр235 выполнить задания 9.12(А), 9.13;				
Тема 7.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала				
	159	Понятие непрерывной функции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	160	Свойства непрерывной функции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	161	Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	162	Алгоритм решения неравенств методом интервалов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	163	Решение неравенств методом интервалов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	164	Решение неравенств методом интервалов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: - стр 139 прочитать занятие 5 и ответить на вопросы; -стр 245 прочитать о методе интервала при решении неравенств, рассмотреть примеры. -выполнить задание в тетради.				
Тема 7.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала				
	165	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	166	Уравнение касательной к графику функции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	167	Алгоритм составления уравнения касательной к графику	<i>л</i>	<i>1</i>	

		функции $y=f(x)$.		
	168	Решение задач на геометрический смысл производной	<i>n</i>	<i>l</i>
	169	Физический смысл производной.	<i>л</i>	<i>l</i>
	170	Решение задач на физический смысл производной	<i>n</i>	<i>l</i>
	Домашнее задание: - стр 171 прочитать занятие 3, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 236 выполнить задания 9.16, 9.17;			
Тема 7.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала			
	171	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.	<i>л</i>	<i>l</i>
	172	Задачи на максимум и минимум.	<i>n</i>	<i>l</i>
	173	Исследование функции на монотонность	<i>л</i>	<i>l</i>
	174	Исследование функции на монотонность	<i>n</i>	<i>l</i>
	175	Исследование функции на экстремум	<i>л</i>	<i>l</i>
	176	Исследование функции на экстремум	<i>n</i>	<i>l</i>
	Домашнее задание: - стр 183 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 240 выполнить задания 9.41, 9.43(А);			
Тема 7.5 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала			
	177	Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.	<i>л</i>	<i>l</i>
	178	Исследование функции и построения ее графика с помощью производной.	<i>n</i>	<i>l</i>
	179	Построение графиков функций.	<i>л</i>	<i>l</i>
	180	Построение графиков функций.	<i>n</i>	<i>l</i>
	181	Построение графиков функций.	<i>n</i>	<i>l</i>
	182	Построение графиков функций.	<i>n</i>	<i>l</i>
	Домашнее задание: - стр 183 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 241 выполнить задания 9.44(А); - выполнить индивидуальное задание.			
Тема 7.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала			
	183	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций.	<i>л</i>	<i>l</i>
	184	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций.	<i>n</i>	<i>l</i>
	185	Построение графиков с использованием аппарата	<i>л</i>	<i>l</i>

		математического анализа.		
	186	Построение графиков с использованием аппарата математического анализа.	<i>n</i>	<i>1</i>
	Домашнее задание: - стр 183 прочитать занятие 6, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 242 выполнить задания 9.45(А); - выполнить индивидуальное задание			
Тема 7.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Содержание учебного материала			
	187	Наименьшее и наибольшее значение функции.	<i>л</i>	<i>1</i>
	188	Нахождение наименьшего и наибольшего значений функции. с помощью производной в практических задачах.	<i>л</i>	<i>1</i>
	189	Нахождение наименьшего и наибольшего значений функции. с помощью производной в практических задачах.	<i>n</i>	<i>1</i>
	190	Нахождение наименьшего и наибольшего значений функции. с помощью производной в практических задачах.	<i>n</i>	<i>1</i>
	191-192	Контрольная работа.	<i>n</i>	<i>2</i>
	Домашнее задание: - стр 187 прочитать занятие 7, рассмотреть примеры; - Башмаков М.И. задачник: стр 244 выполнить задания 9.52(А);			
Тема 7.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала			
	193	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$.	<i>л</i>	<i>1</i>
	194	Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции.	<i>n</i>	<i>1</i>
	195	Таблица формул для нахождения первообразных.	<i>л</i>	<i>1</i>
	196	Изучение правила вычисления первообразной.	<i>n</i>	<i>1</i>
	Домашнее задание: - стр 193 прочитать занятие 8, рассмотреть примеры; Башмаков М.И. задачник: стр253 выполнить 10.1(А, Б); - Башмаков М.И. задачник: стр258 выполнить 10.9 (А, Б)			
Тема 7.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала			
	197	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции.	<i>л</i>	<i>1</i>
	198	Понятие определённого интеграла.	<i>л</i>	<i>1</i>
	199	Вычисление определенного интеграла	<i>n</i>	<i>1</i>

	200	Вычисление определенного интеграла	<i>n</i>	<i>1</i>	
	201	Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	202	Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	203-204	Контрольная работа.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание: - стр 201 прочитать занятие 2, рассмотреть примеры; Башмаков М.И. задачник: стр254 выполнить 10.5(А); - Башмаков М.И. задачник: стр258 выполнить 10.9 (А, Б)				
Раздел 8. Элементы теории вероятностей и математической статистики			20 (13/7)		
Тема 8.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала				<i>OK 02, OK 03, OK 05</i>
	205	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	206	Условная вероятность.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	207	Зависимые события. Независимые события.			
	208	Теоремы о вероятности произведения событий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	209	Решение задач.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	210	Решение задач.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради				
Тема 8.2 Вероятность в профессиональных задачах	Содержание учебного материала				
	211	Относительная частота события. Свойство устойчивости частоты события.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	212	Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	213	Решение задач.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	214	Решение задач.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради				
Тема 8.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала				
	215	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	216	Закон распределения дискретной случайной величины. Числовые характеристики дискретной случайной величины.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	217	Решение задач.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	218	Решение задач.	<i>n</i>	<i>1</i>	

	Домашнее задание: конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради			
Тема 8.4 Задачи математической статистики.	Содержание учебного материала			
	219	Первичная обработка статистических данных.	<i>л</i>	<i>1</i>
	220	Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия).	<i>л</i>	<i>1</i>
	221	Работа с таблицами, графиками и диаграммами.	<i>л</i>	<i>1</i>
	222	Работа с таблицами, графиками и диаграммами.	<i>п</i>	<i>1</i>
	223-224	Контрольная работа.	<i>п</i>	<i>2</i>
	Домашнее задание: конспект, выучить формулы, решить задачи в тетради			
	Консультации			8
	Экзамен			4
	Итого			236

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

- Применение сложных процентов в экономических расчетах.
- Методы преобразования выражений.
- Параллельное проектирование.
- Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве.
- Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.
- Понятие дифференциала и его приложения.
- Использование производной при решении социально-экономических задач.
- Средние значения и их применение в статистике.
- Схемы повторных испытаний Бернулли.
- Исследование уравнений и неравенств с параметром.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

КАБИНЕТ МАТЕМАТИКИ № А313

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Стенды настенные: «Юный математик», «Формулы Решения задач», «Портреты великих математиков»;
8. Набор для построения геометрических фигур

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Башмаков М.И. Математика [Электронный ресурс]: задачник: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2024. — 416 с.
2. Башмаков М.И. Математика [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2024. — 416 с.

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами: русский язык, литература, история, биология.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:
технология уровневой дифференциации, информационные технологии, технология проектов, игровые технологии

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 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: 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 	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>

	<p>величинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; уметь 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 	
--	---	--

	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач. - уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять 	
--	---	--

	<p>комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - 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 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; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - 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 логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с 	
--	--	--

	<p>параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры. - уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; - уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; - уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, 	
--	---	--

	<p>дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения; - уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры;</p>	
--	--	--

	<p>умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;</p> <p>- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>	
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- 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;</p> <p>- 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 математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</p>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>

	<p>- 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</p>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</p> <p>- 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; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники;</p> <p>- 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.</p>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- 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;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным)</p>	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>

	<p>показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные и тригонометрические функции, показательная 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 	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира 	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, 	<p>Фронтальный опрос, Тестирование,</p>

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>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;</p> <p>- 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.</p> <p>- 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</p>	<p>Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- 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;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</p>	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

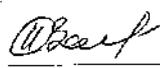
Сертификат
00EE2140ECS5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД. 08 ИНФОРМАТИКА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Красавина Ирина Владимировна	 (подпись)	«11» апреля 2024 г.
--------------	---------------	------------------------------	--	---------------------

г. Нефтеюганск, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.08 Информатика разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее - ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело №1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

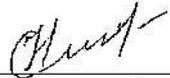
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Красавина Ирина Владимировна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин,

протокол № 8 от «11» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



(подпись) /Несвельдинов Р.С. /
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.08 Информатика предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.08 Информатика входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.08 Информатика обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	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	- 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

	<p>актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>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</p>
--	--	---

	и социальной практике критерии их достижения;	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<p>декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---	--

		<p>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;</p> <p>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</p> <p>-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</p>
--	--	--

		процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>
в том числе:	
лекции	-
практические занятия	<i>108</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.08 ИНФОРМАТИКА
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
Тема 1. Информация и информационная деятельность человека	<i>Содержание учебного материала</i>			26/26	
	1-2	Информация и информационные процессы Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы	<i>п</i>	2	<i>OK 02</i>
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 1), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 30-38			
	3-4	Подходы к измерению информации Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	<i>п</i>	4	<i>OK 02</i>
	5-6	Подходы к измерению информации Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 2-4), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 30-38			
	7-8	Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство	<i>п</i>	4	<i>OK 02</i>

		компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров.			
	9-10	Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 5-7), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 38-50			
	11-12	Кодирование информации. Системы счисления. Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	<i>n</i>	4	<i>OK 02</i>
	13-14	Кодирование информации. Системы счисления. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 8,9,14.17), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 50-63			
	15-16	Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над	<i>n</i>	2	<i>OK 02</i>

		множествами. Решение логических задач графическим способом.			
Домашнее задание		РЭШ (10 класс, урок 11-13), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 50-63			
17-18		Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет.	<i>n</i>	4	<i>OK 01</i> <i>OK 02</i>
19-20		Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет.			
Домашнее задание		РЭШ (11 класс, урок 13), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 286-297			
21-22		Службы Интернета Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	<i>n</i>	2	<i>OK 02</i>
Домашнее задание		РЭШ (11 класс, урок 11,18), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 298-316			
23-24		Сетевое хранение данных и цифрового контента Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	<i>n</i>	2	<i>OK 01</i> <i>OK 02</i>
Домашнее задание		РЭШ (11 класс, урок 11,18), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 298-316			
25-26		Информационная безопасность	<i>n</i>	2	<i>OK 01</i> <i>OK 02</i>

		Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество).			
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок,18), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 169-176			
Тема 2. Использование программных систем и сервисов.	<i>Содержание учебного материала</i>			36/36	
	27-28	Обработка информации в текстовых процессорах Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	<i>n</i>	6	<i>OK 02</i>
	29-30	Обработка информации в текстовых процессорах Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)			
	31-32	Обработка информации в текстовых процессорах Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 15), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 117-184			
	33-34	Технологии создания структурированных текстовых документов Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны	<i>n</i>	8	<i>OK 02</i>
	35-36	Технологии создания структурированных текстовых документов			

		Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны			
	37-38	Технологии создания структурированных текстовых документов Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны			
	39-40	Технологии создания структурированных текстовых документов Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 15), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 117-184			
	41-42	Компьютерная графика и мультимедиа Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)	<i>n</i>	4	<i>OK 02</i>
	43-44	Компьютерная графика и мультимедиа Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 16-17), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 203-209			
	45-46	Технологии обработки графических объектов Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	<i>n</i>	6	<i>OK 02</i>
	47-48	Технологии обработки графических объектов Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)			

	49-50	Технологии обработки графических объектов Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 15), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 199-203			
	51-52	Представление профессиональной информации в виде презентаций Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	<i>n</i>	4	OK 02
	53-54	Представление профессиональной информации в виде презентаций Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 18), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 226-231			
	55-56	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	<i>n</i>	6	OK 02
	57-58	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации			
	59-60	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации			
	Домашнее задание	РЭШ (10 класс, урок 18), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 226-231			
	61-62	Гипертекстовое представление информации Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы	<i>n</i>	2	OK 02
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 12)			

Тема 3. Информационное моделирование	Содержание учебного материала			46/46	
	63-64	Модели и моделирование. Этапы моделирования. Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования	<i>n</i>	2	<i>OK 02</i>
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 6), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 232-236			
	65-66	Списки, графы, деревья Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений.	<i>n</i>	2	<i>OK 02</i>
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 6), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 232-236			
	67-68	Математические модели в профессиональной области Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	<i>n</i>	2	<i>OK 02</i>
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 8-9), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 47-48			
	69-70	Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры.	<i>n</i>	4	<i>OK01</i>
	71-72	Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц			
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 1-3), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 89-101			
73-74	Анализ алгоритмов в профессиональной области Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с	<i>n</i>	2	<i>OK 02</i>	

		заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов			
Домашнее задание		РЭШ (11 класс, урок 4-5), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 89-101			
75-76		Базы данных как модель предметной области Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	<i>n</i>	8	<i>OK 02</i>
77-78		Базы данных как модель предметной области Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных			
79-80		Базы данных как модель предметной области Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных			
81-82		Базы данных как модель предметной области Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных			
Домашнее задание		РЭШ (11 класс, урок 15), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 261-279			
83-84		Технологии обработки информации в электронных таблицах Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация.	<i>n</i>	6	<i>OK 02</i>
85-86		Технологии обработки информации в электронных таблицах Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование			
87-88		Технологии обработки информации в электронных таблицах Сортировка, фильтрация, условное форматирование			
Домашнее задание		РЭШ (11 класс, урок 13), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 237-260			
89-90		Формулы и функции в электронных таблицах Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование.	<i>n</i>	6	<i>OK 02</i>

	91-92	Формулы и функции в электронных таблицах Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции.			
	93-94	Формулы и функции в электронных таблицах Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах			
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 13), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 237-260			
	95-96	Визуализация данных в электронных таблицах Визуализация данных в электронных таблицах	<i>n</i>	<i>6</i>	<i>OK 02</i>
	97-98	Визуализация данных в электронных таблицах Визуализация данных в электронных таблицах			
	99-100	Визуализация данных в электронных таблицах Визуализация данных в электронных таблицах			
	Домашнее задание	РЭШ (11 класс, урок 13), учебник Цветкова М.С. Информатика и ИКТ с. 237-260			
	101-102	Моделирование в электронных таблицах Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	<i>n</i>	<i>6</i>	<i>OK 02</i>
	103-104	Моделирование в электронных таблицах Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)			
	105-106	Моделирование в электронных таблицах Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)			
	107-108	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	<i>n</i>	<i>2</i>	
	ВСЕГО:			<i>108</i>	

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

- Умный дом.
- Коллекция ссылок на электронно-образовательные ресурсы на сайте образовательной организации по профильным направлениям подготовки.
- Создание структуры базы данных — классификатора.
- Простейшая информационно-поисковая система.
- Статистика труда.
- Графическое представление процесса.
- Проект теста по предметам.
- Электронная библиотека.
- Мой рабочий стол на компьютере.
- Прайс-лист.
- Оргтехника и специальность.
- Ярмарка специальностей.
- Реферат.
- Статистический отчет.
- Расчет заработной платы.
- Бухгалтерские программы.
- Диаграмма информационных составляющих.
- Резюме: ищу работу.
- Личное информационное пространство.
- Телекоммуникации: конференции, интервью, репортаж.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Кабинет информатики и ИКТ А425

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт. Столы компьютерные – 15 шт., стулья офисные – 15 шт.);
3. Компьютер преподавателя – 1 шт.;
4. Компьютеры ученические - 15 шт.;
5. Макеты компьютеров – 1 шт.;
6. МФУ – 1 шт.;
7. Мультимедийный видеопроектор – 1 шт.;
8. Интерактивная доска - 1 шт.;
9. Стенды настенные: «Техника безопасности», «Охрана труда», «Уголок группы», «Квалификационная характеристика», «Компьютерные технологии»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Цветкова М. С. Информатика [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. С. Цветкова, И. Ю. Хлобыстова. — 6-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2024. — 352 с
2. Цветкова М. С. Информатика. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. С. Цветкова, И. Ю. Хлобыстова. — 6-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2024. — 352 с.

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: математика, физика, русский язык.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий

Здоровье сберегающие технологии
Информационные технологии
Технология проектов
Игровые технологии
Технология развивающего обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения задач; программированного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Текущий контроль:
 Фронтальный опрос,
 Тестирование,
 Работа с документами,
 Беседы,
 Выполнение практических работ,
 Выполнение самостоятельной работы,
 Выполнение индивидуальных проектов,
 Контрольные работы,
 Дифференцированный зачет

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты освоения учебной дисциплины	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>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;</p> <p>- 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</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий Тестирование Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы Опрос Контрольная работа Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

	информационных технологий в различных профессиональных сферах	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

	<p>- 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;</p> <p>- 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);</p> <p>- 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</p>	
--	--	--

	<p>(суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</p> <p>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</p> <p>- 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</p>	
--	---	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

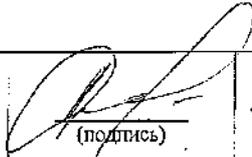
Сертификат
00BE2140E5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный.

Разработчик:	Преподаватель	Синицына Ю.П.	 (подпись)	«10» апреля 2024г.
--------------	---------------	---------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.09 Физическая культура разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее — ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

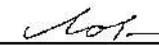
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Ещаулов Никита Олегович

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


_____/Лахтина Ю.В./
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.09 Физическая культура предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.09 Физическая культура входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.09 Физическая культура, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Овладение универсальными учебными познавательными	- 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;

	<p>действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности: с целью профилактики переутомления, работоспособности и сохранения высокой работоспособности
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной

<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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</p>	<p>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;</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>В области личностных результатов: -готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -наличие мотивации к обучению и личностному росту. В области физического воспитания: -сформировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственное отношение к своему здоровью; - сформировать потребность в физическом совершенствовании,</p>	<p>- 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,</p>

	<p>занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <p>-сформировать активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>-давать оценку новым ситуациям;</p> <p>-расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>-делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт;</p> <p>-способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.</p>	<p>поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>-владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>-владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, 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;</p> <p>-иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)</p>
--	---	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа; самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	72
Промежуточная аттестация в форме:	<i>зачёт</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов
1	2	3	4	5
I Семестр				36
Раздел 1 Легкая атлетика				10
Тема 1.1. Бег на короткие и длинные дистанции	Содержание учебного материала			
	1-2	Название темы урока Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по легкой атлетике	<i>П</i>	<i>2</i>
	3	Название темы урока Беговые упражнения, бег с высокого старта, бег с низкого старта от 30 до 60 метров, бег сходу от 10 до 30 метров.	<i>П</i>	<i>1</i>
	4	Название темы урока Беговые упражнения, повторный бег от 30 до 150 метров, переменный бег от 30 до 160 метров, челночный бег. Эстафетный бег	<i>П</i>	<i>1</i>
Тема 1.2. Кроссовая подготовка	Содержание учебного материала			
	5	Название темы урока Высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 1'00 м, 4' 400 м;	<i>П</i>	<i>1</i>
	6	Название темы урока	<i>П</i>	<i>1</i>

		Медленный бег, чередуя с ходьбой до 30 минут.		
	7	Название темы урока Бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши).	<i>П</i>	<i>1</i>
Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала			
	8	Специальные подготовительные упражнения. Прыжки в высоту с прямого разбега, с трех беговых шагов через планку	<i>П</i>	<i>1</i>
	9	Прыжки в высоту с места, с одного шага, двух шагов, трех шагов, под углом 35-45 градусов к планке	<i>П</i>	<i>1</i>
	10	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	<i>П</i>	<i>1</i>
Раздел 2		Мини-футбол		12
Тема 2.1. Техническая подготовка	Содержание учебного материала			
	11-12	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по мини-футболу.	<i>П</i>	<i>2</i>
	13	Выполнение техники ведения мяча: внутренней и наружной части стопы.	<i>П</i>	<i>1</i>
	14	Способы перемещения по площадке с изменением скорости и направления движения.	<i>П</i>	<i>1</i>
	15	Выполнение техники передачи мяча	<i>П</i>	<i>1</i>
	16	Отработка техники передвижения и владения мячом: остановка прием мяча	<i>П</i>	<i>1</i>
	17	Выполнение техники ударов по воротам, Удары по мячу головой.	<i>П</i>	<i>1</i>
	18	Способы приема и обработки мяча	<i>П</i>	<i>1</i>
	19	Остановка катящегося мяча внутренней стороной стопы и подошвой. Бег в сочетании с ходьбой.	<i>П</i>	<i>1</i>
	20	Выполнение техники на владение мячом в движении	<i>П</i>	<i>1</i>
21	Изучение финтов, применение при сопротивлении защитника.	<i>П</i>	<i>1</i>	

	22	Двусторонняя игра	<i>П</i>	<i>1</i>
Раздел 3		Гимнастика		14
Тема 3.1. Основная гимнастика	Содержание учебного материала			
	23	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по гимнастике.	<i>П</i>	<i>1</i>
	24	Строевые упражнения: построение, повороты, перестроения на месте и в движении, построения в две шеренги, в колону по одному.	<i>П</i>	<i>1</i>
	25	Строевые упражнения: перестроение из одной шеренги в две и обратно и из колоны по одному в колону по два, три, четыре. Разведение и сведения.	<i>П</i>	<i>1</i>
Тема 3.2. Общеразвивающие упражнения	Содержание учебного материала			
	26	Упражнения, выполняемые индивидуально, в парах, группах, с использованием предметов (набивные мячи, гимнастические палки, скакалки), гимнастической стенки, скамеек и других гимнастических снарядов.	<i>П</i>	<i>1</i>
	27	Упражнения в равновесии. Разновидности ходьбы по гимнастической скамье или бревну	<i>П</i>	<i>1</i>
	28	Индивидуально-ориентированные здоровье-сберегающие технологии: гимнастика при умственной и физической деятельности.	<i>П</i>	<i>1</i>
	29	Выполнение упражнений на развитие брюшного пресса	<i>П</i>	<i>1</i>
	30	Вис согнувшись, вис прогнувшись (м), смешанные висы (д).	<i>П</i>	<i>1</i>
	31	Поднимание прямых ног в висе(м), подтягивание из положения лежа(д). Развитие силовых способностей.	<i>П</i>	<i>1</i>
	32	Эстафеты и игры с использованием гимнастических упражнений и инвентаря.	<i>П</i>	<i>1</i>
Тема 3.3. Акробатические упражнения	Содержание учебного материала			
	33	«Перекаты» вперед, назад, в сторону. Кувырки вперед, в группировки из различных исходных положений.	<i>П</i>	<i>1</i>
	34	Стойки: на лопатках, на голове. Мост: из положения «лежа на спине» и стоя «ноги врозь»	<i>П</i>	<i>1</i>
	35	Стойка на руках у стены с подстраховкой (Юноши).	<i>П</i>	<i>1</i>

	36	Вскок в упор присев. Соскок прогнувшись.	<i>П</i>	<i>1</i>
			ИТОГ:	36
			II Семестр	36
Раздел 4	Лыжная подготовка			10
Тема 4.1. Техника ходьбы попеременно двухшажным ходом	Содержание учебного материала			
	37	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по лыжной подготовке.	<i>П</i>	<i>1</i>
	38	Передвижения на лыжах скользящим шагом поочередно на каждой лыже без палок под небольшой уклон.	<i>П</i>	<i>1</i>
	39	Передвижения на лыжах скользящим шагом без палок, скользящим шагом держа палки за середину, попеременно двухшажный ход	<i>П</i>	<i>1</i>
	40	Ступающий шаг без палок. Ступающий шаг с палками.	<i>П</i>	<i>1</i>
	41	Повороты переступанием на месте, повороты прыжком.	<i>П</i>	<i>1</i>
Тема 4.2. Одновременные ходы	Содержание учебного материала			
	42	Передвижения на лыжах одновременно безшажным ходом. Передвижения на лыжах двухшажным ходом. Передвижения на лыжах одношажным ходом.	<i>П</i>	<i>1</i>
Тема 4.3. Техника подъемов и спусков	Содержание учебного материала			
	43	Техника подъёма: Скользящим шагом, ступающим шагом.	<i>П</i>	<i>1</i>
	44	Техника подъёма: «полуелочкой», «елочкой», «лесенкой».	<i>П</i>	<i>1</i>
	45	Спуск в высокой стойке.	<i>П</i>	<i>1</i>
	46	Спуск в низкой стойке	<i>П</i>	<i>1</i>
Раздел 5	Баскетбол			12
Тема 5.1. Техническая подготовка	Содержание учебного материала			
	47	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по баскетболу.	<i>П</i>	<i>1</i>
	48	Изучение стоек баскетболиста с мяче и без. Повороты и пивоты на опорной ноге.	<i>П</i>	<i>1</i>
	49	Техника передачи и приема мяча на месте и в движении, двумя руками от груди, от головы, одной рукой от плеча по воздуху и через пол.	<i>П</i>	<i>1</i>

	50	Техника передачи и приема мяча в парах в тройках с двумя и тремя мячами.	<i>П</i>	<i>1</i>
	51	Техника ведения мяча. Попеременно правой и левой рукой, одновременно двумя мячами, на месте и в движении.	<i>П</i>	<i>1</i>
	52	Способы остановки после ведения мяча. Остановка прыжком на две ноги, остановка стопорящим шагом.	<i>П</i>	<i>1</i>
	53	Техника выполнения штрафного броска. Подводящие упражнения.	<i>П</i>	<i>1</i>
	54	Атака кольца с двух шагов, после остановки прыжком. С средней и дальней дистанции.	<i>П</i>	<i>1</i>
	55	Техника игры в нападении. Перемещения, бег обычными и переменными шагами с изменением направления и скорости, старты, прыжки, остановки, повороты	<i>П</i>	<i>1</i>
	56	Техника игры в защите. Перемещения, защитная стойка, передвижения обычными и приставными шагами в различных направлениях, передвижения спиной вперед	<i>П</i>	<i>1</i>
Тема 5.2. Тактическая подготовка	Содержание учебного материала			
	57	Тактика игры в нападении. Отдай передачу и входи.	<i>П</i>	<i>1</i>
	58	Взаимодействие двух и трех игроков.	<i>П</i>	<i>1</i>
Раздел 6		Волейбол		12
Тема 6.1. Техника владения мячом	Содержание учебного материала			
	59	Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий по волейболу.	<i>П</i>	<i>1</i>
	60	Жонглирование верхнее и нижнее, передача в парах.	<i>П</i>	<i>1</i>
	61	Поддачи мяча «нижняя прямая», «нижняя боковая» «верхняя прямая», «верхняя боковая».	<i>П</i>	<i>1</i>
	62	Нападающие удары «прямой» и «боковой»	<i>П</i>	<i>1</i>
	63	Передача на точность, с перемещением в парах.	<i>П</i>	<i>1</i>
Тема 6.2. Техника игры	Содержание учебного материала			
	64	Стойка волейболиста, перемещение в стойки с изменением скорости и направления.	<i>П</i>	<i>1</i>
	65	Передача спиной к партнеру; передача мяча через сетку по зонам.	<i>П</i>	<i>1</i>

	66	Блокирование мяча. Прием мяча от сетки.	<i>П</i>	<i>1</i>
	67	Встречная передача, передача в треугольнике.	<i>П</i>	<i>1</i>
	68	Отбивание мяча в прыжке кулаком через сетку в непосредственной близости от неё.	<i>П</i>	<i>1</i>
	69	Выбор места: при приеме нижних подач; при страховке партнёра, принимающего мяч от подачи и обманной передачи.	<i>П</i>	<i>1</i>
	70	Приём мяча сверху двумя руками с выпадом в сторону и последующим падением и перекатом на бедро и спину	<i>П</i>	<i>1</i>
			Зачет	2
			Итого	36
			Итого	72

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Роль физической культуры и спорта в духовном воспитании личности.
2. Характеристика основных компонентов здорового образа жизни.
3. Средства физической культуры в повышении функциональных возможностей организма.
4. Физиологическая характеристика состояний организма при занятиях физическими упражнениями и спортом.
5. Современные популярные оздоровительные системы физических упражнений.
6. Основы психического здоровья и психосоматическая физическая тренировка (профилактика неврозов, аутогенная тренировка, самовнушение и т. п.)
7. Цели, задачи и средства общей физической подготовки.
8. Цели, задачи и средства спортивной подготовки.
9. Самоконтроль в процессе физического воспитания.
10. Повышение иммунитета и профилактика простудных заболеваний.
11. Физическая культура в профилактике сердечно-сосудистых заболеваний.
12. Физическая культура в профилактике опорно-двигательного аппарата.
13. Способы улучшения зрения.
14. Средства и методы воспитания физических качеств.
15. Лыжная подготовка в системе физического воспитания (основы техники передвижения, способы лыжных ходов, преодоление подъемов и спусков, подбор инвентаря).
16. Легкая атлетика в системе физического воспитания (техника ходьбы, бега, прыжков, метаний).
17. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.
18. Особенности занятий избранным видом спорта.
19. Применение физических упражнений для формирования красивой фигуры.
20. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.
21. Виды физических нагрузок, их интенсивность
22. Влияние физических упражнений на мышцы
23. Закаливание
24. Здоровый образ жизни
25. История Олимпийских игр как международного спортивного движения
26. Комплексы упражнений при заболеваниях опорно-двигательного аппарата
27. Общая физическая подготовка: цели и задачи
28. Питание спортсменов
29. Сердечно-сосудистая, дыхательная и нервная системы
30. Развитие силы и мышц
31. Роль физической культуры
32. Спорт высших достижений
33. Утренняя гигиеническая гимнастика
34. Физическое воспитание в семье

35. Значение спорта и физической культуры в жизни человека
36. История зарождения и развития физкультуры
37. Влияние физической культуры на решение различных социальных проблем
38. Как выполнение физических упражнений отражается на состоянии здоровья человека
39. Принципы ведения здорового образа жизни
40. Коррекция осанки методами физкультуры
41. Техника безопасности при выполнении физических упражнений

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению МАЛЫЙ СПОРТИВНЫЙ ЗАЛ

(1 этаж, № 1)

1. Шведская стенка с турником - 3 шт.;
2. Комплект оборудования для настольного тенниса – 2 шт.;
3. Комплект оборудования и спортивного инвентаря для игры в волейбол – 1 шт.;
4. Комплект оборудования для прыжков в высоту – 1 шт.;
5. Сетка волейбольная - 1 шт.;
6. Конус пластмассовый – 18 шт.;
7. Пояс тяжелоатлетический - 3 шт.;
8. Канат – 1 шт.;
9. Табло перекидное - 2 шт.;
10. Трамплины – 1 шт.;
11. Маты гимнастические – 21 шт.;
12. Конь гимнастический – 1 шт.;
13. Кольца гимнастические – 1 шт.;
14. Козел гимнастический – 2 шт.;
15. Брусья гимнастические – 2 шт.;
16. Перекладина гимнастическая – 2 шт.;
17. Дорожка для прыжков в длину - 1 шт.

БОЛЬШОЙ СПОРТИВНЫЙ ЗАЛ

(1 этаж, № 2)

1. Мини футбольные ворота – 2 шт.;
2. Кольца баскетбольные – 6 шт.;
3. Электронное табло – 1 шт.;

ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ

(1 этаж, № 31)

1. Силовой тренажер JKEXER – 4 шт.;
2. Велоэргометр PROTEUS – 2 шт.;
3. Беговая дорожка LARSEN – 2 шт.;
4. Имитатор ходьбы «Геркулес» - 1 шт.;
5. Педаль хода – 1 шт.;
6. Стойка для блинов (пирамида) – 1 шт.;
7. Стойка для грифа – 1 шт.

ХОККЕЙНЫЙ КОРТ (ТЕРРИТОРИЯ КОЛЛЕДЖА)

Спортивное оборудование: Хоккейные ворота (2 шт).

Спортивный инвентарь:

Коньки хоккейные Pilot (20 шт);

Коньки вратаря (2 шт);

Коньки хоккейные (3 шт);

Клюшка хоккейная левая (13 шт);

Клюшка хоккейная правая (13 шт);
Клюшка вратаря (2 шт);
Клюшка хоккейная тренировочная (13 шт);
Конус ограничитель (5 шт);
Доска тактическая (1 шт);
Свисток тренера (1 шт);
Шайбы хоккейные (25 шт);
Шлем хоккейный с Визором (1 шт.);
Налокотники игрока (18 шт);
Щитки игрока (18 шт);
Перчатки игрока (18 шт);
Нагрудник игрока хоккейный (18 шт);
Баул игрока (18 шт);
Шлем игрока с маской (18 шт);
Шорты игрока (18 шт);
Раковина игрока SR (18 шт);
Рейтузы (15 шт);
Свитер игрока Белый (9 шт);
Свитер игрока Красный (9 шт);
Баул вратаря (2 шт);
Ловушка вратаря (2 шт);
Блокер вратаря (2 шт);
Нагрудник вратаря (2 шт);
Шорты вратаря (2 шт);
Щитки вратаря (2 шт);
Защита паха вратаря (2 шт);
Защита шеи вратаря (2 шт);
Свитер вратаря Белый (2 шт);
Свитер вратаря Красный (2 шт);
Шлем вратаря с маской КГ (2 шт);
Судейские комплекты (3 шт)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Лях, В. И. Физическая культура. Базовый уровень / В. И. Лях. - 11-е изд., переработанное и дополненное - М.: Просвещение, 2024. - 271 с. - Текст: электронный.

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, география, литература, русский язык, иностранный язык.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Информационно – коммуникационная технология
- Технология развития критического мышления
- Проектная технология
- Технология развивающего обучения
- Здоровьесберегающие технологии
- Технология проблемного обучения
- Игровые технологии
- Модульная технология
- Технология мастерских
- Кейс – технология
- Технология интегрированного обучения
- Педагогика сотрудничества.
- Технологии уровневой дифференциации
- Групповые технологии.
- Традиционные технологии (классно-урочная система).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и др.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - 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, работоспособности и сохранения высокой работоспособности 	<p>Фронтальный опрос, Тестирование, Написание эссе, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	

	<p>обороне» (ГТО);</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	

	<p>целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <ul style="list-style-type: none">-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)	
--	--	--



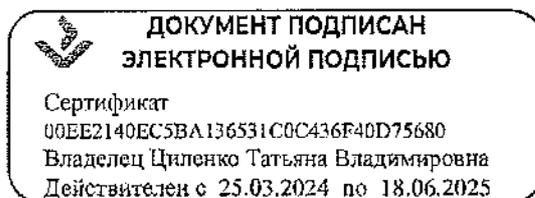
Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП

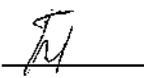


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно - научный

Разработчик:	Преподаватель	Бакиева А.А.	 (подпись)	«10» апреля 2024г.
--------------	---------------	--------------	---	--------------------

Рабочая программа учебной дисциплины БД.10 Основы безопасности и защиты Родины разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее - ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12,2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

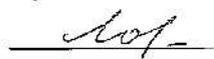
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Бакиева А.А.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общегуманитарных дисциплин,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



_____/Лахтина Ю.В./
(подпись)~"_____(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	31
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.10 Основы безопасности и защиты Родины предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.10 Основы безопасности и защиты Родины входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.10 Основы безопасности и защиты Родины, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none">• базовыми логическими действиями: <p>-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>- вносить коррективы в деятельность, оценивать</p>	<p>- 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.</p> <p>- Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в</p>

	<p>соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; 	<p>собственном поведении.</p>
--	---	-------------------------------

	<p>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> • работой с информацией: <ul style="list-style-type: none"> - владение навыками получения 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. <p>В части ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность 	<p>- Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.</p>

	<p>мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самоорганизации: <ul style="list-style-type: none"> -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: <ul style="list-style-type: none"> -использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, 	<ul style="list-style-type: none"> - Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную 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, обеспечения законности и правопорядка.

	<p>предполагающего сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>В части духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> • совместной деятельностью: <ul style="list-style-type: none"> - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план 	<ul style="list-style-type: none"> - Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	<p>действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.</p> <p>Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Осознание обучающимися российской гражданской идентичности.</p> <p>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.</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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 	<p>деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	---

	<p>действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>В части экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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.

		<p>- 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.</p> <p>- Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самоорганизации: - 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; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать 	<p>- 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 вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;</p>

	<p>формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.</p> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевойсковые 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.
--	---	---

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **68** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **68** часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекции	40
практические занятия	28
лабораторные работы	-
самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме: зачета	

2.2 Содержание учебной дисциплины БД.10 Основы безопасности и защиты Родины

Введение

Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Тема № 1 «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»:

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;
роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности;

роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности;

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования; территориальный и функциональный принцип организации РСЧС, ее 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;

Россия в современном мире, оборона как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности;

роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.

Тема № 2 «Основы военной подготовки»:

движение строевым шагом, движение бегом, походным шагом, движение с изменением скорости движения, повороты в движении, выполнение воинского приветствия на месте и в движении;

основы общевойскового боя;

основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр); виды маневра;

походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений;
оборона, ее задачи и принципы;
наступление, задачи и способы;
требования курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок;
правила безопасного обращения с оружием;
изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия;
способы удержания оружия и правильность прицеливания;
назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (автомат Калашникова АК-12, пистолет Ярыгина, пистолет Лебедева);
перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия;
история возникновения и развития робототехнических комплексов;
виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (далее – БПЛА);
конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа; история возникновения и развития радиосвязи;
радиосвязь, назначение и основные требования;
предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций;
местность как элемент боевой обстановки;
тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск, сезонные изменения тактических свойств местности;
шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение;
порядок оборудования позиции отделения;
назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка;
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;
зажигательное оружие и способы защиты от него;
состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи;
виды боевых ранений и опасность их получения;
алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях;
условные зоны оказания первой помощи;
характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон;
объем мероприятий первой помощи в «красной», «желтой» и «зеленой» зонах; порядок выполнения мероприятий первой помощи в «красной», «желтой» и «зеленой» зонах;

особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей;

особенности прохождения службы по контракту;

организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий;

военно-учебные заведения и военно-учебные центры.

Тема № 3 «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»:

понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства;

соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза); соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация»; общие принципы (правила) безопасного поведения;

индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности;

понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение»; влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие; действия, позволяющие предвидеть опасность;

действия, позволяющие избежать опасности; действия в опасной и чрезвычайной ситуациях;

риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности;

риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства.

Тема № 4 «Безопасность в быту»:

источники опасности в быту, их классификация; общие правила безопасного поведения;

защита прав потребителя;

правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете;

причины и профилактика бытовых отравлений, первая помощь, порядок действий в экстренных случаях; 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;

основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами;

последствия электротравмы;

порядок проведения сердечно-легочной реанимации; основные правила пожарной безопасности в быту;

термические и химические ожоги, первая помощь при ожогах;

правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и других);

коммуникация с соседями;

меры по предупреждению преступлений;

аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения;

правила безопасного поведения в ситуации аварии на коммунальной системе; порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними; действия в экстренных случаях.

Тема № 5 «Безопасность на транспорте»:

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 темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности);

взаимосвязь безопасности водителя и пассажира;

правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе; ответственность водителя, ответственность пассажира;

представления о знаниях и навыках, необходимых водителю;

порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших;

с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников);

основные источники опасности в метро, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасных или чрезвычайных ситуаций;

основные источники опасности на железнодорожном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасных и чрезвычайных ситуаций;

основные источники опасности на водном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасной и чрезвычайной ситуации;

основные источники опасности на авиационном транспорте, правила безопасного поведения, порядок действий при возникновении опасной, чрезвычайной ситуации.

Тема № 6 «Безопасность в общественных местах»:

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; криминогенные ситуации; случаи, когда потерялся человек);

порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки;

эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи, правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу;

правила безопасного поведения при проявлении агрессии;

криминогенные ситуации в общественных местах, правила безопасного поведения, порядок действия при попадании в опасную ситуацию;

порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый;

пожилой человек; человек с ментальными расстройствами);

порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека;

порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (медицинские и образовательные организации, культурные, торгово-развлекательные учреждения и другие);

меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций;

меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в случае террористического акта.

Тема № 7 «Безопасность в природной среде»:

отдых на природе, источники опасности в природной среде;

основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах; 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;

источники опасности в автономные условия;

сооружение убежища, получение воды и питания;

способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях, первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении;

природные чрезвычайные ситуации;

общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи);

природные пожары, возможности прогнозирования и предупреждения;

правила безопасного поведения, последствия природных пожаров для людей и окружающей среды;

природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами: землетрясения, извержение вулканов, оползни, камнепады;

возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий, правила безопасного поведения, последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами;

природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами: паводки, половодья, цунами, сели, лавины;

возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий, правила безопасного поведения, последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами;

природные чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами: ливни, град, мороз, жара;

возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий, правила безопасного поведения, последствия природных чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами;

влияние деятельности человека на природную среду;

причины и источники загрязнения Мирового океана, рек, почвы, космоса; чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий; экологическая грамотность и разумное природопользование.

Тема № 8 «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»:

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;

неинфекционные заболевания, самые распространенные
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 и другие);

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, учебы;
профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических
средств;

помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию);

меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья;

первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи
и первой помощи;

состояния, при которых оказывается первая помощь; мероприятия по
оказанию первой помощи;

алгоритм первой помощи;

оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные»
кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая
помощь при нескольких травмах одновременно);

действия при прибытии скорой медицинской помощи.

Тема № 9 «Безопасность в социуме»:

определение понятия «общение»; навыки конструктивного общения;
общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа»,
«малая группа»;

межличностное общение, общение в группе,

межгрупповое общение (взаимодействие);

особенности общения в группе;

психологические характеристики группы и особенности
взаимодействия в группе;

групповые нормы и ценности;

коллектив как социальная группа; психологические закономерности в
группе; 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, способы саморегуляции; способы разрешения конфликтных ситуаций;

основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта;

ведение переговоров при разрешении конфликта; опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие);

способы противодействия буллингу и проявлению насилия; способы психологического воздействия;

психологическое влияние в малой группе;

положительные и отрицательные стороны конформизма;

эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации;

убеждающая коммуникация;

манипуляция в общении, цели, технологии и способы противодействия; психологическое влияние на большие группы;

способы воздействия на большую группу: заражение; убеждение; внушение; подражание;

деструктивные и псевдопсихологические технологии;

противодействие вовлечению молодежи в противозаконную и антиобщественную деятельность.

Тема № 10 «Безопасность в информационном пространстве»:

понятия «цифровая среда», «цифровой след»; влияние цифровой среды на жизнь человека; приватность, персональные данные;

«цифровая зависимость», ее признаки и последствия; опасности и риски цифровой среды, их источники; правила безопасного поведения в цифровой среде;

вредоносное программное обеспечение;

виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы; правила защиты от вредоносного программного обеспечения;

кража персональных данных, паролей;

мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников;

правила безопасного использования устройств и программ; поведенческие опасности в цифровой среде и их причины; опасные персоны, имитация близких социальных отношений;

неосмотрительное поведение и коммуникация в

Интернете как угроза для будущей жизни и карьеры;

травля в Интернете, 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; 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; запрещенный контент;
защита прав в цифровом пространстве.

Тема № 11 «Основы противодействия экстремизму и терроризму»:
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;
формы террористических актов;
уровни террористической угрозы;
правила поведения и порядок действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции;
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

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

БД.10 Основы безопасности и защиты Родины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид Нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3		4	
Тема 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства	Содержание учебного материала			4	
	1	Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности. 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.	л	1	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

	2	Государственная и общественная безопасность. Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	3	Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее 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	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	4	Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны. Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
Тема 2. Основы	Содержание учебного материала			12	

военной подготовки	5	Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка). Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении	<i>л</i>	<i>I</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	6	Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка). Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы	<i>л</i>	<i>I</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	7	Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка). Требования Курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания.	<i>л</i>	<i>I</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	8	Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка). Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия	<i>л</i>	<i>I</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

	<p>9 Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и связи). История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа</p>	л	I	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	<p>10 Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций.</p>	л	I	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	<p>11 Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография). Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности.</p>	л	I	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	<p>12 Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка). Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции</p>	л	I	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

	отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка.			
13	Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита). 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. Зажигательное оружие и способы защиты от него.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
14	Первая помощь на поле боя (военно-медицинская подготовка. Тактическая медицина). Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях. Условные зоны оказания первой помощи. Характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в зонах.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
15	Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

		прохождения службы по контракту.			
	16	Военно-учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка). Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры характеризуют воинские должности. Анализируют порядок освоения воинских должностей. Объясняют особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Актуализируют знания о военно-учебных заведениях (высшего и средне-профессионального профиля). Рассказывают о системе военно-учебных центров при учебных заведениях высшего образования. Характеризуют порядок подготовки офицерских кадров	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
Тема 3. Культура безопасности жизнедеятельности	Содержание учебного материала		2		
	17	Современные представления о культуре безопасности. Понятие «культура	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

в современном обществе		безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности.			
	18	Влияние поведения на безопасность. Риск - ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства. Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
Тема 4. Безопасность в быту	Содержание учебного материала		6		
	19	Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях. Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

		поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях.			
	20	Безопасность в быту. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое).	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	21	Предупреждение травм и первая помощь при них. Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно- легочной реанимации.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	22	Пожарная безопасность в быту. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	23	Безопасное поведение в местах общего пользования. 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.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	24	Безопасное поведение в местах общего пользования. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

		безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях.			
Тема 5. Безопасность на транспорте	Содержание учебного материала				5
	25	Безопасность дорожного движения. 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 темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности).	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	26	Безопасность дорожного движения. Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	27	Порядок действий при дорожно - транспортных происшествиях. Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников).	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

	28	Безопасное поведение на разных видах транспорта. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	29	Безопасное поведение на разных видах транспорта. 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.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
Тема 6. Безопасность в общественных местах	Содержание учебного материала				
	5				
	30	Безопасность в общественных местах. Опасности социально- психологического характера. 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	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

	(возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек).			
31	Безопасность в общественных местах. Опасности социально- психологического характера. Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
32	Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера. Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
33	Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

		развлекательные учреждения).			
	34	Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта. Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
Тема 7. Безопасность в природной среде	Содержание учебного материала				
	7				
	35	Безопасность в природной среде. Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. 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).	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	36	Выживание в автономных условиях. Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

		природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении.			
37	Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары.	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
38	Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады.	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
39	Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины.	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

		последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами			
	40	Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	41	Экологическая грамотность и разумное природопользование. Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
Тема 8. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи	Содержание учебного материала				
	7				
	42	Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни. Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

	(геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие			
43	Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передач 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.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
44	Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья. Неинфекционные заболевания. Самые распространенные неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
45	Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

	<p>диспансеризации для сохранения здоровья. 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 и др.).</p>			
46	<p>Психическое здоровье и психологическое благополучие. 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, учебы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья.</p>	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
47	<p>Первая помощь пострадавшему. Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи.</p>	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

		Алгоритм первой помощи.			
	48	Первая помощь пострадавшему. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи	<i>n</i>	<i>I</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
Тема 9. Безопасность в социуме	Содержание учебного материала				
	7				
	49	Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе. Определение понятия «общение». Навыки конструктивного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение(взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе.	<i>л</i>	<i>I</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
50	Конфликты и способы их разрешения. 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.	<i>л</i>	<i>I</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08	

	Конструктивное поведение в конфликте.			
51	Конфликты и способы их разрешения. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, способы саморегуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие). Способы противодействия буллингу и проявлению насилия.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
52	Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия. Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
53	Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия. Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01-08 ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
54	Психологические механизмы воздействия на большие группы людей. Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
55	Психологические механизмы воздействия на большие группы людей. Деструктивные и	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

		псевдопсихологические технологии.			
Тема 10. Безопасность в информационном пространстве	Содержание учебного материала 7				
	56	Безопасность в цифровой среде. Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	57	Опасности, связанные с использованием программного обеспечения. Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	58	Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде. Поведенческие опасности 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.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	59	Опасности, связанные с коммуникацией в	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03,

		цифровой среде. 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.			04, 06, 07, 08
	60	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.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	61	Достоверность информации в цифровой среде. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	62	Защита прав в цифровом пространстве. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
Тема 11. Основы противодействия экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала				
	4				

	63	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. 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.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	64	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	65	Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта. Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	66	Противодействие экстремизму и терроризму. 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	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08

		противодействия экстремизму и терроризму.			
	67	Зачет	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
	68	Зачет	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08
		Итого		68	

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Инфекционные заболевания и способы защиты от них. Анализ проблемы.
2. Чернобыльская трагедия: десятилетия спустя. Анализ проблемы.
3. Выявление особенностей альтернативной военной службы.
4. Исследование влияния вредных факторов, влияющих на здоровье.
5. Наркомания и её опасность. Анализ проблемы.
6. Выявление роли техногенного, природного и социального фактора в гибели лайнера Титаник.
7. Природные катастрофы в начале 21 века. Причины и последствия.
8. Техногенные катастрофы в начале 21 века. Причины и последствия.
9. Охрана окружающей среды в России. Современные проблемы и пути их решения.
10. Выявления роли физической культуры в сохранении здоровья.
11. Диета и здоровый образ жизни. Анализ проблемы.
12. Охрана окружающей среды в России. Современные проблемы и пути их решения.
13. Исследование информационного воздействия на человека и общество.
14. Космос и военная безопасность России. Исследование проблемы.
15. Информационное превосходство как фактор выживания в 21 веке. Анализ проблемы.
16. Исследование экологических последствий природных катастроф на территории России.
17. Анализ основных видов вооружения и военной техники в Российской Федерации.
18. Исследования опасных растений и животных нашего региона.
19. Патриотизм и верность воинскому долгу. Анализ проблемы.
20. Сравнительные характеристики служб пожарной охраны различных государств.
21. Исследование проблемы общества и государства РФ – алкоголизм и «молодой» алкоголизм.
22. Выявление особенностей борьбы с электромагнитным терроризмом.
23. Нравственность и здоровье. Анализ проблемы.
24. Можно ли вернуться из мира наркотиков, сигарет и алкоголя? Анализ социологического исследования.
25. Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.
26. Охрана окружающей среды в России. Современные проблемы и пути их решения.
27. История развития пожарного транспорта в России.
28. Компьютерные игры и их влияние на организм человека.
29. Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.
30. Оценка экологической ситуации нашего края. Пути сохранения и восстановления окружающей среды на примере нашего края.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **Кабинет основы безопасности жизнедеятельности А420**

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочие места на 26 обучающихся; Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
2. Проекционный экран;
3. Видеопроектор мультимедийный;
4. Школьная доска;
5. Стенды: Основы гражданской обороны и защиты при чрезвычайных ситуациях; Уставы. Закон военной службы. Военная присяга; Структура вооруженных сил; Конституция и закон «О воинской обязанности и военной службы»; На службе отечестве; Оказание первой помощи при несчастных случаях (3); Организация обучения по охране труда (2); Мероприятия по противодействию терроризма;
6. электронный тир:
 1. Винтовка – 2 шт.;
 2. Мишень – 1 шт.
 3. Камера – 1 шт.

Лаборантская кабинета основ безопасности жизнедеятельности А422

Оборудование учебного кабинета:

1. Гражданский противогаз ГП-7-16 шт.;
2. Комплект ОЗК – 5 шт.; Л-1 – 5 шт.;
3. Автомат Калашникова учебный-8 шт.;
4. Сумка санитарная - 2 шт.;
5. Носилки санитарные (тканевые) - 1 шт.;
6. Тренажер сердечно-легочной реанимации «Максим» - 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Часть 1. / Шойгу Ю.С., Белинская О.В., Ащанулов В.К. и др; под ред. Шойгу Ю.С. М.: Просвещение, 2024. - 271 с. - Текст: электронный.
2. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Часть 2. / Шойгу Ю.С., Белинская О.В., Ащанулов В.К. и др; под ред. Шойгу Ю.С. М.: Просвещение, 2024. - 271 с. - Текст: электронный.

3. Первая помощь, основы преподавания первой помощи, основы ухода за больным. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО/ Дежурный Л.И., Неудахин Г.В., Шубина Л.Б. и др.- М.: Просвещение, 2024. - 271 с. - Текст: электронный.

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: обществознание, физическая культура, история, безопасность жизнедеятельности.

3.4 Применение инновационных педагогических технологий:

Кейс-технология, Здоровье сберегающие технологии, Технология проблемного обучения, Игровые технологии, Технология развития критического мышления, Технология развивающего обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, выполнения нормативов, просмотров обучающих фильмов, выполнения индивидуальных проектов.

Текущий контроль:

- Кейс-задание;
- Старт-задание;
- Задание исследование;
- Задание-эксперимент;
- Фронтальный опрос;
- Графический диктант;
- Защита алгоритма оказания первой помощи;
- Защита презентаций;
- Тестирование;
- Тест-задание;
- Защита работ прикладного модуля
- Выполнение заданий на зачете.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>– формирование знаний основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера;</p> <p>– формирование знаний задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей граждан в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны;</p>	<p>- Кейс-задание;</p> <p>- Старт-задание;</p> <p>- Задание исследование;</p> <p>- Задание-эксперимент;</p> <p>- Фронтальный опрос;</p> <p>- Графический диктант;</p> <p>- Защита алгоритма оказания первой помощи;</p> <p>- Защита презентаций;</p> <p>- Тестирование;</p> <p>- Тест-задание;</p> <p>- Защита работ прикладного модуля</p> <p>- Выполнение заданий на зачете.</p>

<p>руководством, клиентами. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>– формирование представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; формирование представления о военной службе;</p> <p>– Формирование знаний об элементах начальной военной подготовки; овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием; формирование представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него;</p> <p>– формирование представлений о современном общевойсковом бое; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя;</p> <p>– формирование необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе и образовательных организаций осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка;</p> <p>– формирование представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</p> <p>– формирование 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 действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</p> <p>– формирование представлений о</p>	
--	---	--

	<p>важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p> <p>– усвоение знаний о способах безопасного поведения в природной среде; умения применять их на практике; знания порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; формирование представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</p> <p>– усвоение знания основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знания порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знания прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности;</p> <p>– овладение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях, инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биологического и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;</p> <p>- усвоение знаний основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминогенного характера; умение</p>	
--	--	--

	<p>предупреждать опасные явления и противодействовать им;</p> <p>- формирование 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 криминогенного характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p> <p>- формирование представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии в том числе экстремизма, терроризма; понимание роли государства в противодействии терроризму; умения различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знания порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности и действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции.</p>	
--	---	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА БД.11 ФИЗИКА

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Колесникова Ксения Евгеньевна	 (подпись)	«11» апреля 2024г.
--------------	---------------	----------------------------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД. 11 Физика разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее — ФГОС С О О) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

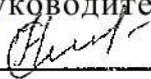
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Колесникова Ксения Евгеньевна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин,

протокол № 8 от «11» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



/Р.С. Несвельдиев/

(подпись)

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.11 Физика предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.11 Физика входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.11 Физика обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	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	- 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

	<p>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 области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать</p>	<p>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 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);</p>
--	---	--

	<p>оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.</p>	<p>владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - 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.</p>
ОК 02. Осуществлять	В области ценности	-уметь учитывать границы

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

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 мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - Владение 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,

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.

	<p>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. между людьми и познания</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>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; Владение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять</p>	<p>- 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; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной</p>

	<p>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, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</p>	<p>системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками</p>	<p>- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально</p>

	<p>учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Владение 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 Владение 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.</p>	<p>распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - способность воспринимать</p>	<p>- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение,</p>

	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей</p>	<p>В области экологического воспитания: -</p>	<p>- сформировать умения применять полученные</p>

<p>среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
---	--	---

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лекции	38
практические занятия	26
лабораторные работы	8
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БД.11 Физика.

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки	Объем часов	Формируемые компетенции
1		2			
Введение		Содержание учебного материала		2	
	1	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	2	Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО	<i>л</i>	1	
Раздел 1		Механика			
Тема 1.1 Основы кинематики		Содержание учебного материала			
	3	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Мгновенная и средняя скорости	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	4	Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центробежное ускорение.	<i>п</i>	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 1.2 Основы динамики		Содержание учебного материала			
	5	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Силы упругости. Силы трения.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	6	Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость.	<i>п</i>	1	

		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 1.3 Законы сохранения в механике		Содержание учебного материала			
	7	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	8	Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.	<i>л</i>	1	
	9	Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения.	<i>л</i>	1	
	10	Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	<i>п</i>	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Раздел 2.		Основы молекулярной физики и термодинамики			
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории.		Содержание учебного материала			
	11	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	12	Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.	<i>л</i>	1	
	13	Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение.	<i>л</i>	1	
	14	Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.	<i>п</i>	1	
	15	Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов.	<i>л/р</i>	1	
	16	Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов.	<i>л/р</i>	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 2.2 Основы термодинамики		Содержание учебного материала			
	17	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05

	18	Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы.	<i>n</i>	1	ОК 07
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала				
	19	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха.	<i>n</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	20	Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.	<i>л</i>	1	
	21	Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»	<i>n</i>	1	
	22	Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»	<i>n</i>	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Раздел 3		Электродинамика.			
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание учебного материала				
	23	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	24	Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков	<i>л</i>	1	
	25	Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.	<i>л</i>	1	
	26	Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.	<i>n</i>	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание учебного материала				
	27	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников.	<i>n</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	28	Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома	<i>л</i>	1	

		для полной цепи.			
	29	Решение задач с профессиональной направленностью	<i>n</i>	1	
	30	Решение задач с профессиональной направленностью	<i>n</i>	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 3.3		Содержание учебного материала			
Электрический ток в различных средах	31	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон 4 электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	32	Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.	<i>n</i>	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 3.4		Содержание учебного материала			
Магнитное поле	33	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	34	Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.	<i>n</i>	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 3.5		Содержание учебного материала			
Электромагнитная индукция	35	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках.	<i>n</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	36	Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.	<i>л</i>	1	
	37	Решение задач с профессиональной направленностью	<i>n</i>	1	
	38	Решение задач с профессиональной направленностью	<i>n</i>	1	
	39	Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	<i>n</i>	1	
	40	Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	<i>n</i>	1	

		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
	2 семестр				
Раздел 4		Колебания и волны			
Тема 4.1 Механические колебания и волны		Содержание учебного материала			
	41	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	42	Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и 18 его применение.	<i>л</i>	1	
	Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны		Содержание учебного материала			
	43	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	44	Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии.	<i>л</i>	1	
	45	Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г.Герца.	<i>л</i>	1	
	46	Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.	<i>л</i>	1	
	Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций				
Раздел 5		Оптика			
Тема 5.1 Природа света		Содержание учебного материала			
	47	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	48	Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	<i>л</i>	1	

	49	Лабораторные работа № 2: Определение показателя преломления стекла	<i>л/р</i>	1	
	50	Лабораторные работа № 2: Определение показателя преломления стекла	<i>л/р</i>	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 5.2 Волновые свойства света	51	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	52	Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.	<i>л</i>	1	
	53	Лабораторная работа №3 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	<i>л/р</i>	1	
	54	Лабораторная работа №3 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.	<i>л/р</i>	1	
	55	Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»	<i>п</i>	1	
	56	Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»	<i>п</i>	1	
			Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций		
Тема 5.3 Специальная теория относительности	57	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме.	<i>л</i>	1	
	58	Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	<i>п</i>	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Раздел 6		Квантовая физика			
Тема 6.1 Квантовая оптика		Содержание учебного материала	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	59	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц.	<i>л</i>	1	
	60	Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и	<i>п</i>	1	

		Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта			
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	61	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры.	<i>л</i>	1	
	62	Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц.	<i>л</i>	1	
	63	Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность.	<i>л</i>	1	
	64	Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.	<i>п</i>	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Раздел 7		Строение Вселенной			
Тема 7.1 Строение Солнечной системы		Содержание учебного материала			
	65	Солнечная система: планеты и малые тела	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02
	66	Система Земля—Луна.	<i>л</i>	1	ОК 04 ОК 05 ОК 07
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	67	Строение и эволюция Солнца и звезд. Классификация звезд. Звезды и источники их энергии.	<i>л</i>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	68	Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.	<i>л</i>	1	
	69	Лабораторная работа № 4: Изучение карты звездного неба.	<i>л/р</i>	1	
	70	Лабораторная работа № 4: Изучение карты звездного неба.	<i>л/р</i>	1	
		Домашнее задание: закрепить пройденный материал повторить конспекты лекций			
	71	Дифференцированный зачёт	<i>п</i>	1	

	72	<i>Дифференцированный зачёт</i>	<i>n</i>	1	
	Всего:		72		

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Величайшие открытия физики.
2. Виды электрических разрядов. Электрические разряды на службе человека.
3. Галилео Галилей — основатель точного естествознания.
4. Голография и ее применение.
5. Движение тела переменной массы.
6. Дифракция в нашей жизни.
7. Жидкие кристаллы.
8. Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов.
9. Молния — газовый разряд в природных условиях.
10. Нанотехнология — междисциплинарная область фундаментальной и прикладной науки и техники.
11. Плазма — четвертое состояние вещества.
12. Полупроводниковые датчики температуры.
13. Применение жидких кристаллов в промышленности.
14. Применение ядерных реакторов.
15. Природа ферромагнетизма
16. Современная спутниковая связь.
17. Современная физическая картина мира.
18. Современные средства связи.
19. Трансформаторы.
20. Ультразвук (получение, свойства, применение).
21. Управляемый термоядерный синтез.
22. Ускорители заряженных частиц.
23. Физика и музыка.
24. Физические свойства атмосферы.
25. Электронная проводимость металлов. Сверхпроводимость.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
КАБИНЕТ ФИЗИКИ И МАТЕМАТИКИ № А314

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт. доска настенная для мела – 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 15 шт., стулья ученические – 30 шт.);
3. Компьютер – 1 шт.;
4. Интерактивная доска – 1 шт.;
5. Видеопроектор мультимедийный – 1 шт.;
6. Информационные стенды: Уголок студента, Единицы международной системы, Портреты великих физиков, Шкала электромагнитных колебаний, Основные физические константы, Формулы для решения задач по физике, Диффузия, Инерция и взаимодействие тел, Скорость единицы скорости, Законы Ньютона, Правила безопасности в кабинете физики

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Физика. Базовый уровень. Учебник для СПО/ Пурышева Н.С., Важеевская Н.Е., Исаев Д.А. и др. - М.: Просвещение, 2024. - 271 с. - Текст: электронный.
2. Физика. Базовый уровень. Практикум по решению задач. Учебное пособие для СПО/Пурышева Н.С., Важеевская Н.Е., Исаев Д.А. и др. - М.: Просвещение, 2024. - 271 с. - Текст: электронный.

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: астрономия, химия, биология, геология, математика.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Технология уровневой дифференциации
- Здоровье сберегающие технологии
- Информационные технологии
- Технология модульного обучения
- Технология проблемного обучения
- Технология проектов
- Игровые технологии
- Технология развития критического мышления
- Технология развивающего обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Текущий контроль:

Фронтальный опрос,

Выполнение практических работ,

Выполнение самостоятельной работы,

Контрольные работы,

Дифференцированный зачет

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- 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 законы, закономерности и физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; -	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; - экзамен

	<p>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. взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами;</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>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.</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- 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</p>	

	цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- 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.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- 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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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.	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»

Т.В. Циленко

Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140ECSBA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА БД.12 ХИМИЯ

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Гордеева С.В.	 (подпись)	«11» апреля 2024г.
--------------	---------------	---------------	---------------	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.12 Химия разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее — ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

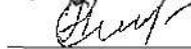
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Гордеева Светлана Викторовна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин,

протокол № 8 от «11» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



_____ / Несвельдинов Р.С. /

(подпись)

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.12 Химия предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.12 Химия входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.12 Химия обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	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:	- 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,

	<p>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p>	<p>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. 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;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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,</p>
--	---	--

	<p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>- способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>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;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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</p>
--	--	---

		ситуациях, связанных с веществами и их применением
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества

	<p>коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>	<p>вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при</p>	<p>- 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</p>

	<p>анализе результатов деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **144** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **132** часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>144</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>132</i>
в том числе:	
лекции	<i>66</i>
практические занятия	<i>58</i>
лабораторные работы	<i>8</i>
Консультации	<i>8</i>
Промежуточная аттестация в форме: экзамена	<i>4</i>

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Основы строения вещества					
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Содержание учебного материала			7	ОК 01
	1	Современная модель строения атома. Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент.	л	1	
	2	Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d- элементов).	л	1	
	3	Электронная-графические конфигурация элементов 1-4 периодов. Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов.	п	1	
	4	Химическая связь. Валентность. Электроотрицательность. Виды химической связи. Валентные электроны. Валентность, Электронная природа химической связи. Электроотрицательность.	л	1	
	5	Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования.	л	1	
	6	Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре ИЮПАК. Тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	п	1	
	7	Взаимосвязь между строением атомов и изменением свойств химических элементов и их соединений.	п	1	

		Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.			
	Домашнее задание: стр.82 упр. 1 – 7; стр. 84 упр.5,6, стр. 85 упр. 1,2,6				
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Содержание учебного материала			3	
	8	Периодический закон 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.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 01 ОК 02
	9	Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	10	Характеристика химических элементов малых и больших периодов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	<i>n</i>	<i>l</i>	
Домашнее задание: ОИ 1. стр.75 упр. 1-9					
Раздел 2. Химические реакции					
Тема 2.1. Типы химических реакций	Содержание учебного материала			8	
	11	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Реакции соединения, разложения, замещения, обмена.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01
	12	Составление уравнений реакций разных типов. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в том числе реакций горения.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	13	Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества.	<i>л</i>	<i>l</i>	

		Молярная масса. 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).			
	14	Вычисления по химическим формулам. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	15	Вычисления по химическим уравнениям (на избыток, теоретический выход). Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	16	Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	17	Окислительно-восстановительные реакции. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	18	Метод электронного баланса при составлении ОВР. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание: ОИ 1 стр. 21 упр. 6 -10 (задачи), стр. 105 упр. 4,5 (ОВР)				
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Содержание учебного материала			6	
	19	Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Уравнения диссоциации электролитов (примеры).	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01
	20	Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции.	<i>л</i>	<i>l</i>	

	21	Составление уравнений реакций ионного обмена. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	22	Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	23 – 24	Лабораторная работа «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми электролитами, их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание: ОИ. 1 стр.140 упр. 2 – 8 (ТЭД)				
Контрольная работа 1	25 – 26	Контрольная работа «Химические реакции».	<i>n</i>	<i>2</i>	
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ					
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Содержание учебного материала			8	
	27	Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли).	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02
	28	Номенклатура и название неорганических веществ. Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	29 - 30	Составление формул неорганических соединений. Номенклатура (ИЮПАК). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).	<i>n</i>	<i>2</i>	
	31	Источники химической информации (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам	<i>n</i>	<i>1</i>	
	32	Агрегатные состояния веществ. Строение и свойства твёрдых, жидких и газообразных веществ. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	33	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.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	34	Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание: ОИ.1 стр. 44 упр. 1 – 6, стр. 93 упр. 1 – 5 (агрегатное состояние).				
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Содержание учебного материала			14	
	35	Общая характеристика металлов. Особенности строения атомов и кристаллов металлов. Физические свойства металлов. Классификация металлов по различным признакам.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01 ОК 02
	36	Химические свойства металлов. Взаимодействие металлов: с неметаллами, водой, солями, кислотами. Электрохимический ряд напряжения металлов. Способы получения. Значение металлов в природе и жизнедеятельности человека и организмов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	37	Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	38	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	39	Типичные свойства неметаллов IV– V групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	40	Типичные свойства неметаллов VI – VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	41	Кислоты. Классификация, состав, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	42	Основания. Классификация, состав, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	43	Соли. Классификация, состав, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>	
44	Оксиды. Классификация, состав, физические и химические свойства.	<i>n</i>	<i>l</i>		

	45	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.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	46	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	47 – 48	Лабораторная работа «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.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание: ОИ.1 стр. 44 упр. 9,10 (основания), стр. 44 упр.1 – 7 (оксиды), стр. 45 упр. 13 – 15 (кислоты), стр. 45 упр. 16 – 18 (соли), стр. 246 упр. 1 – 6 (металлы), стр. 251 упр. 1- 6 (коррозия), стр. 154 упр. 1 – 4 (неметаллы), стр. 165 упр. 1 – 7 (галогены), стр. 172 упр. 1 - 4 (халькогены), стр. 198 упр. 1 – 5 (элементы V гр).				
Контрольная работа 2	49 – 50	Контрольная работа Свойства неорганических веществ.	<i>n</i>	2	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве.	Содержание учебного материала			2	
	51	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02
	52	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в разных областях промышленности и сельского хозяйства. 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.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ.					
	Содержание учебного материала			8	

Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	53	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01
	54	Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	55 - 56	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.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	57 – 58	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и 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.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	59 – 60	Решение задач на вывод формул органических соединений. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	<i>п</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание: ОИ.1 стр. 372 упр. 1 - 7				
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Содержание учебного материала			20	ОК 01 ОК 02
	61	Общая характеристика предельных углеводородов. (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства)	<i>л</i>	<i>1</i>	
	62	Химические свойства, способы получения и применение предельных углеводородов. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	63	Общая характеристика непредельных углеводородов (алкены, алкадиены). (особенности классификации и номенклатуры	<i>л</i>	<i>1</i>	

	внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства).		
64	Химические свойства, способы получения и применение непредельных углеводородов. Полимеризация этилена как основное направление его использования.	<i>n</i>	<i>l</i>
65	Общая характеристика ацетиленовых углеводородов (алкины). Гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>
66	Общая характеристика ароматических углеводородов. (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства). Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов.	<i>л</i>	<i>l</i>
67	Генетическая связь между классами углеводородов. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	<i>n</i>	<i>l</i>
68	Кислородсодержащие соединения спирты. Определение, гомологический ряд, общая формула, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>
69	Фенолы. Определение, гомологический ряд, общая формула, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>
70	Карбоновые кислоты. Определение, гомологический ряд, общая формула, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>
71	Альдегиды. Определение, гомологический ряд, общая формула, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>
72	Углеводы. Определение, классификация, общая формула, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>
73	Жиры. Определение, классификация, общая формула, физические и химические свойства.	<i>л</i>	<i>l</i>
74	Практическое применение кислородсодержащих соединений. - этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла.	<i>n</i>	<i>l</i>

	75	Амины. Номенклатура азотсодержащих соединений, химические свойства, применение.	л	1	
	76	Аминокислоты. Номенклатура азотсодержащих соединений, химические свойства, применение.	л	1	
	77	Белки: состав, структуры и химические свойства.	л	1	
	78	Генетическая связь между классами органических соединений. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	п	1	
	79 - 80	Вычисления по химическим уравнениям. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	п	2	
	Домашнее задание: ОИ.1 стр. 381 упр. 1 – 8 (алканы), стр. 392 упр. 1 – 10 (непредельные у/в), стр. 400 упр. 1 – 5 (арены), стр. 418 упр. 1 – 6 (спирты, фенол), стр. 425 упр. 1 – 5 (альдегиды, кетоны), стр. 433 упр. 1 – 8 (карбоновые кислоты), стр. 455 упр. 1 – 8 (амины), стр. 461 упр. 1 – 6 (аминокислоты), стр. 476 упр. 1 -7 (ВМС)				
Контрольная работа 3	81 - 82	Контрольная работа «Кислородсодержащие и азотсодержащие органические соединения».	п	2	
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.	Содержание учебного материала			7	
	83	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов.	л	1	ОК 01 ОК 02
	84	Биоорганические соединения. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров.	л	1	
	85	Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.	л	1	
	86	Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	л	1	
	87	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные	л	1	

		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.			
	88	Роль органической химии в создании новых материалов в разных отраслях промышленности. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	89	Химическая активность органических соединений в различных средах. Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: Подготовить сообщения и презентацию по темам: Полиэтилен, Виды каучуков, Синтетические и искусственные волокна.				
Раздел 5 Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций					
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Содержание учебного материала			4	
	90	Классификация химических реакций по агрегатному состоянию и участие катализатора. Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические).	<i>л</i>	<i>1</i>	OK 01 OK 02
	91	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 и промышленном производстве.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	92	Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	93	Решение задач на определение скорости реакции.	<i>п</i>	<i>1</i>	

		Решение задач на определение скорости реакции в зависимости от температуры и времени протекания химических реакций.			
	Домашнее задание: ОИ стр. 111 упр. 1 – 5,7 (скорость реакции)				
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Содержание учебного материала			7	
	94	Термохимические процессы. Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02
	95	Вычисления по термохимическим уравнениям.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	96	Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	97	Решение задач на определение энтальпии и энтропии химических реакций.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	98	Обратимые реакции. Химическое равновесие. Классификация химических реакций по обратимости (обратимые и необратимые). 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.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	99	Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Принцип Ле-Шателье. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
100	Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	<i>п</i>	<i>1</i>		
	Домашнее задание: ОИ стр. 115 упр. 1,2 (обратимые реакции)				
Контрольная работа 4	101 - 102	Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие».	<i>п</i>	2	
Раздел 6. Дисперсные системы.					
Тема 6.1.	Содержание учебного материала			6	

Дисперсные системы и факторы их устойчивости	103	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	104	Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	105	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.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	106	Способы выражения концентраций. Процентная, молярная, нормальная, моляльность растворов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	107 - 108	Решение задач на приготовление растворов. Процентная концентрация. Молярная концентрация.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание ОИ.1 стр. 143 упр. 1 - 5				
	Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации		Содержание учебного материала		2
	109	Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	<i>л/р</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02
Контрольная работа 5	110	Контрольная работа Дисперсные системы.	<i>п</i>	1	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ.					
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Содержание учебного материала			10	
	111 - 112	Качественные реакции на катионы Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в том числе в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	<i>л</i>	<i>2</i>	ОК 01 ОК 02

	113	I – II аналитические группы катионов. Групповой реагент, качественные реакции на катионы. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	л	1	
	114 - 115	III – IV аналитические группы катионов. Групповой реагент, качественные реакции на катионы. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	л	2	
	116	V – VI аналитические группы катионов. Групповой реагент, качественные реакции на катионы. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	л	1	
	117	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.	л/р	1	
	118	Классификация анионов. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (анионов). Составление уравнений реакций обнаружения анионов I–III групп, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	л	1	
	119 -120	I – III аналитические группы анионов. Групповой реагент, качественные реакции на катионы. Составление уравнений в молекулярной и ионной формах.	л	2	
	121	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.	л/р	1	
	Домашнее задание написать ионные уравнения для реакций из конспекта лекции				
Тема 7.2.	Содержание учебного материала			4	
Обнаружение органических веществ	122	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов,	л	1	ОК 01 ОК 02

отдельных классов с использованием качественных реакций		альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.			
	123 - 124	Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	125	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.	<i>л/р</i>	<i>1</i>	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)					
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека					
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Содержание учебного материала			6	
	126	Экологическая безопасность деятельности человека. Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	127	Поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	128 - 129	Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью	<i>n</i>	<i>2</i>	
	130 - 132	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	<i>n</i>	<i>3</i>	
	Консультации		8		
	Экзамен			4	
Итого				144 часа	

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.
Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.
Современные методы обеззараживания воды.
Использование радиоактивных изотопов в технических целях.
Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.
Аморфные вещества в природе, технике, быту.
Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.
Защита озонового экрана от химического загрязнения.
Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности..
Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.
Виртуальное моделирование химических процессов.
Роль металлов в истории человеческой цивилизации. История отечественной черной металлургии. Современное металлургическое производство.
Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.
История возникновения и развития органической химии.
Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
Современные представления о теории химического строения.
Экологические аспекты использования углеводородного сырья.
Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.
Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.
История развития парикмахерского искусства.
Химический состав красок для окрашивания волос.
Химическая завивка волос.
Исследование и анализ состава косметических средств.
Исследование качественного и количественного состава веществ неорганической природы в косметических средствах.
Исследование качественного и количественного состава веществ органической природы в косметических средствах.
Исследование и анализ состава средств бытовой химии.
Влияние косметических средств на организм человека
Косметика, красота и здоровье.
Инновации в косметологии.
Косметические средства для макияжа.
Империя ароматов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет

КАБИНЕТ ХИМИИ № А316.

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической лабораторной для кабинета химии (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Компьютер - 1 шт.,
4. Видеопроектор – 1 шт.;
5. Интерактивная доска – 1 шт.;
6. Демонстрационный стол с раковиной – 1 шт.
7. Цифровая лаборатория «Архимед»;
8. Электронный микроскоп 1 шт.;
9. Шкафы для реактивов – 2 шт.;
10. Хранилище для химических реактивов;
11. Набор химических реактивов для проведения лабораторных работ, микролаборатория для химического эксперимента;
12. Справочно-информационный стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»;
13. Стенд – лента «Выдающиеся химики»;
14. Стенд-уголок «Юный химик»,
15. Справочно-информационный стенд (электронный, световой) «Растворимость кислот, солей, оснований»;
16. Справочно-информационный (электронный) стенд (световой) «Электрохимический ряд напряжений металлов»;
17. Таблица «Основные понятия и законы химии»,
18. Стенды настенные: «Техника безопасности»; «Охрана труда»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Габриелян, О. С. Остроумов И. Г. Химия. Технологический профиль: учебник для СПО. - Москва: Издательство "Академия", 2024. - 192 с. - Текст: электронный.
2. Габриелян, О. С. Химия. Естественно-научный профиль: учебник для СПО/ О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов и др.— 5-е изд., стер. — Москва: Академия, 2024. -Текст: электронный.
3. Габриелян, О. С. Лысова Г. Г. Химия. Тесты, задачи и упражнения: учебное пособие для СПО. - Москва: Издательство "Академия", 2024. -Текст: электронный.

4. Габриелян, О. С. Остроумов И. Г. Химия. Практикум: учебное пособие для СПО. - Москва: Издательство "Академия", 2024. -Текст: электронный.

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: математика, физика, информатика, биология.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

Технология уровневой дифференциации;
Кейс-технология;
Информационные технологии;
Технология модульного обучения;
Технология проблемного обучения;
Технология проектов;
Игровые технологии;
Технология развития критического мышления;
Технология развивающего обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, тестирования, беседы, фронтального опроса, выполнения обучающимися индивидуальных заданий и др.

Текущий контроль:

- Фронтальный опрос,
- Тестирование,
- Беседы,
- Выполнение практических работ,
- Выполнение лабораторных работ,
- Выполнение индивидуальных проектов,
- Контрольные работы
- Кейсы

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи		
<i>ОК 01</i>	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности.	Тестирование Задачи на составление химических формул Задания на использование химической символики и названий соединений.
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева		
<i>ОК 01</i> <i>ОК 02</i>	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положение и в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	Фронтальный опрос Тестирование Выполнение практико-ориентированных теоретических заданий
Тема 2.1. Типы химических реакций		
<i>ОК 01</i>	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции используя метод электронного баланса Производить вычисления по формула и химическим уравнениям	Тестирование Решение задач.
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен		
<i>ОК 01</i> <i>ОК 04</i>	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	Выполнение практических заданий Выполнение лабораторных работ Контрольная работа
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ		
<i>ОК 01</i> <i>ОК 02</i>	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением.	Беседа Тестирование Выполнение практических заданий

Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ		
OK 01 OK 02	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	Фронтальный опрос Тестирование Выполнение практико-ориентированных теоретических заданий Контрольная работа
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве.		
OK 01 OK 02	Обобщать сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека. Анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)	Беседа Выполнение практико-ориентированных теоретических заданий
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ		
OK 01	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	Тестирование Выполнение практических заданий
Тема 4.2. Свойства органических соединений		
OK 01 OK 02	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул.	Выполнение практических заданий Тестирование. Контрольная работа
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.		
OK 01 OK 02	Обобщать сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших органических веществ в быту и практической деятельности человека. Анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)	Беседа Выполнение практико-ориентированных теоретических заданий
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций		
OK 01 OK 02	Классифицировать реакции по разным признакам. Характеризовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций. Производить вычисления по формулам	Фронтальный опрос Выполнение практических заданий Тестирование Решение задач
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций		
OK 01 OK 02	Характеризовать термохимические процессы химических реакций. Характеризовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия.	Фронтальный опрос Выполнение практических заданий Тестирование Контрольная работа
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости		
OK 01 OK 02 OK 07	Различать виды дисперсных систем по агрегатному состоянию дисперсной фазы и дисперсионной среды.	Выполнение практических заданий Тестирование Решение задач
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем		

OK 01 OK 02	Исследовать физико-химические свойства растворов	Выполнение лабораторных работ Контрольная работа
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов		
OK 01 OK 02	Классифицировать реакции по аналитическим группам на катионы и анионы. Распознавать с помощью качественных реакций растворы солей.	Тестирование Выполнение лабораторных работ
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций		
OK 01 OK 02	Классифицировать органические вещества по функциональным группам. Распознавать с помощью качественных реакций различные классы органических соединений.	Выполнение лабораторных работ
Химия в быту и производственной деятельности человека		
OK 01 OK 02 OK 04 OK 07	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности)
Экзамен		Устная форма по билетам



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

MI



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140ECSBA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА БД.13 БИОЛОГИЯ

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Шестопалова И.В.	 (Подпись)	«11» апреля 2024 г.
--------------	---------------	------------------	---------------	---------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД. 13 Биология разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее — ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, И декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43,02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Шестопалова И.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин,

протокол № 8 от «11» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



(подпись) / Несвельдинов Р.С. /
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

№ п/п		стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.13 Биология предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит БД.13 Биология в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.13 Биология обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	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, Владение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	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, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем,

	<p>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <p>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных</p>
--	--	---

		<p>организмов, видов, биogeоценозов 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)</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы</p>

	<p>деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>сформированность умений критически оценивать информацию</p>	<p>современности, формировать собственную позицию;</p> <p>сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение</p>	<p>приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и</p>

<p>клиентами.</p>	<p>универсальными коммуникативными действиями: 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</p>	<p>проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>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. 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;</p>	<p>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 среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>144</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>144</i>
в том числе:	
лекции	<i>78</i>
практические занятия	<i>60</i>
Лабораторные и практические работы	<i>6</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
Введение	1-4	Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.	л	4	ОК 02 ОК 04
Тема 1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ	Содержание учебного материала				
	5-8	Химическая организация клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке. Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки.	л	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4
	9-10	Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.)	п	2	
	11-12	Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.	л/р	2	
	13-14	Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический обмен.	л	2	
	15-18	Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.	п	4	

	19-22	Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов.	л	4	
	23-24	Митоз. Цитокинез.	л	2	
	25-26	Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание.	л/р	2	
	27-28	Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.	л/р	2	
	29-30	Контрольная работа. Учение о клетке.	п	2	
	Домашнее задание Стр.28-109, ответить на вопросы. Учебник Биология. Общая биология (базовый уровень): учебник / В. И. Сивоглазов, Е. Т. Захарова, И. Б. Агафонова. - Москва: Просвещение, 2022.				
Тема 2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ	Содержание учебного материала				
	31-34	Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.	л	4	ОК – 2 ОК - 4
	35-38	Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез.	п	4	
	39-40	Постэмбриональное развитие. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства.	л	2	
	41-42	Причины нарушений в развитии организмов.	п	2	
	43-44	Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье.	л	2	
	45-46	Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.	п	2	
	47-48	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.	п	2	
	49-50	Контрольная работа. Размножение и индивидуальное развитие организмов.	л	2	

	Домашнее задание Стр.110-169, ответить на вопросы. Учебник Биология. Общая биология (базовый уровень): учебник / В. И. Сивоглазов, Е. Т. Захарова, И. Б. Агафонова. - Москва: Просвещение, 2022.			
Тема 3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ.	Содержание учебного материала			
	51-54	Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.	<i>л</i>	4
	55-56	Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание.	<i>п</i>	2
	57-58	Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование.	<i>п</i>	2
	59-60	Значение генетики для селекции и медицины.	<i>л</i>	2
	61-62	Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.	<i>п</i>	2
	63-64	Генетика человека.	<i>п</i>	2
	65-66	Закономерности изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость.	<i>л</i>	2
	67-68	Модификационная, или ненаследственная, изменчивость.	<i>л</i>	2
	69-70	Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций.	<i>п</i>	2
	71-72	Решение генетических задач.	<i>п</i>	2
	73-74	Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания. Анализ фенотипической изменчивости.	<i>п</i>	2
75-76	Выявление мутагенов в окружающей среде, и косвенная оценка возможного их влияния на организм.	<i>п</i>	2	
				ОК – 2 ОК - 4

	Домашнее задание Стр.170-190, ответить на вопросы. Учебник Биология. Общая биология (базовый уровень): учебник / В. И. Сивоглазов, Е. Т. Захарова, И. Б. Агафонова. - Москва: Просвещение, 2022.				
Тема 3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ	Содержание учебного материала				
	77-80	Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений— начальные этапы селекции.	<i>л</i>	4	ОК – 2 ОК - 4
	81-84	Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.	<i>п</i>	4	
	85-86	Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).	<i>л</i>	2	
	87-88	Контрольная работа Основы генетики и селекции.	<i>п</i>	2	
	Домашнее задание Стр.191-233, ответить на вопросы. Учебник Биология. Общая биология (базовый уровень): учебник / В. И. Сивоглазов, Е. Т. Захарова, И. Б. Агафонова. - Москва: Просвещение, 2022.				
Тема 4. ПРОИСХОЖ ДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИО ННОЕ УЧЕНИЕ	Содержание учебного материала				
	89-92	Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация. Усложнение живых организмов в процессе эволюции.	<i>л</i>	4	ОК – 2 ОК - 4
	93-94	Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.	<i>п</i>	2	
95-96	История развития эволюционных идей. Значение работ К. Линнея, Ж.Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина.	<i>л</i>	2		

	97-100	Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современно естественнонаучной картины мира.	<i>n</i>	4	
	101-104	Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Макроэволюция. Доказательства эволюции. Движущие силы эволюции.	<i>л</i>	4	
	105-108	Популяция —структурная единица вида и эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании. (С.С. Четвериков, И.И. Шмальгаузен). Описание особей одного вида по морфологическому критерию. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов.	<i>л</i>	4	
	109-110	Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.	<i>n</i>	2	
	111-112	Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).	<i>л</i>	2	
	113-114	Контрольная работа Эволюционное учение.	<i>n</i>	2	
Тема5. ПРОИСХО ЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА	Содержание учебного материала.				ОК – 2 ОК - 4
	115-118	Антропогенез. Эволюция приматов. Этапы эволюции человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.	<i>n</i>	4	
	119-120	Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.	<i>n</i>	2	
Темаб. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ	Содержание учебного материала.				
	121-124	Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах.	<i>л</i>	4	ОК – 1 ОК - 2 ОК - 7
	125-128	Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества — агроэкосистемы.	<i>л</i>	4	

	129-130	Биосфера — глобальная экосистема. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса.	л	2	
	131-134	Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере. Биосфера и человек. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии.	л	4	
	135-138	Глобальные экологические проблемы и пути их решения. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным, и их сообществам) и их охрана. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе. Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Решение экологических задач.	л	4	
	139-140	Контрольная работа Основы экологии.	п	2	
Тема 7. БИОНИКА	Содержание учебного материала.				
	141-142	Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Рассмотрение бионикой особенностей морфо - физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных.	л	2	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	143-144	Дифференцированный зачет.	п	2	
	Итого			72	

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

- Клеточная теория строения организмов. История и современное состояние.
- Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение.
- Драматические страницы в истории развития генетики.
- Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.
- История развития эволюционных идей до Ч. Дарвина.
- «Система природы» К. Линнея и ее значение для развития биологии.
- Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции.
- Современные представления о зарождении жизни. Рассмотрение и оценка различных гипотез происхождения.
- Современный этап развития человечества. Человеческие расы. Опасность расизма.
- Воздействие человека на природу на различных этапах развития человеческого общества.
- Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов.
- Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка.
- Витамины, ферменты, гормоны и их роль в организме. Нарушения при их недостатке и избытке.
- Причины и границы устойчивости биосферы к воздействию деятельности людей.
- Биоценозы (экосистемы) разного уровня и их соподчиненность в глобальной экосистеме — биосфере.
- Видовое и экологическое разнообразие биоценоза как основа его устойчивости.
- Повышение продуктивности фотосинтеза в искусственных экологических системах.
- Различные экологические пирамиды и соотношения организмов на каждой их ступени.
- Пути повышения биологической продуктивности в искусственных экосистемах.
- Роль правительственных и общественных экологических организаций в современных развитых странах.
- Рациональное использование и охрана не возобновляемых природных ресурсов (на конкретных примерах).
- Опасность глобальных нарушений в биосфере.
- Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение. Экологические кризисы и экологические катастрофы. Предотвращение их возникновения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет № А318

КАБИНЕТ БИОЛОГИИ

(3 этаж, № 15)

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя – 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Стенды настенные: «Строение экосистемы»; «Экология и мы»; «Уровни организации живого»; «Выдающиеся ученые биологи»; «Берегите природу»; «Правила проведения лабораторных работ по биологии», плакаты по биологии, набор муляжей.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Агафонова И. Б. Биология. Базовый уровень: учебник для СПО/ И. Б. Агафонова, А. А. Каминский, В. И. Сивоглазова. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный.
2. Биология. Базовый уровень. Практикум. СПО/ Агафонова И.Б., Сивоглазов В.И. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный.

3.3. Межпредметные связи

Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: химия, физика, математика, география, русский язык, литература.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Инновационные педагогические технологии
- Здоровье сберегающие технологии
- Информационные технологии
- Технология проектов
- Игровые технологии
- Технология развивающего обучения

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01	– сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач	Фронтальный опрос, Тестирование, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение индивидуальных проектов
ОК 02	– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой	Фронтальный опрос, Тестирование, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы
ОК 04	– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе	Фронтальный опрос, Тестирование, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Контрольные работы
ОК 07	– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи	Фронтальный опрос, Тестирование, Беседы, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов,

		Контрольные работы
--	--	--------------------

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП

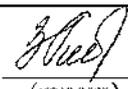


ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140ECSVA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.14 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Гибатуллина З.Р.	 (подпись)	«10» апреля 2024 г.
--------------	---------------	------------------	--	---------------------

г. Нефтеюганск, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины БД.14 Основы проектной деятельности разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

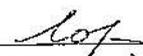
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Платонова Н.А.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии

 /Лахтина Ю.В./
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.14 Основы проектной деятельности предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.14 Основы проектной деятельности входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.14 Основы проектной деятельности обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины		
	Личностные	Метапредметные	Предметные
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - владеть методами поиска информации в сети Internet; - грамотно использовать в своей работе литературные данные и материалы сайтов Internet; - уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Internet. 	<ul style="list-style-type: none"> - иллюстрировать полученные результаты, применяя статистику и современные информационные технологии; - умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования. 	<ul style="list-style-type: none"> -подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для выступлений на научно-практической конференции.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> -готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий; - при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.); - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных 	<ul style="list-style-type: none"> -планировать и выполнять учебный проект, учебное исследование, используя оборудование, модели, методы и приемы, адекватные проблеме; -формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы; -выделять основные задачи по реализации поставленной цели в проекте и исследовательской работе; -распознавать проблемы и ставить вопросы, формулировать на основании полученных результатов; -отличать факты от суждений, мнений и оценок;

	<p>взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. 	<p>(устных и письменных) языковых средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений. 	<ul style="list-style-type: none"> -подбирать методы и способы решения поставленных задач; использовать основные методы и приемы, характерные для естественных и гуманитарных наук; -оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели, определять допустимые сроки выполнения проекта или работы.
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><u>Эстетическое воспитание:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. 	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; - оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели; - выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты; - организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели; - сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью. 	<ul style="list-style-type: none"> -находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека; -работать с литературой, выделять главное; -оформлять результаты своего исследования или отчет о выполнении проекта; -подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для защиты на школьной конференции; -грамотно, кратко и четко высказывать свои мысли, уметь отвечать на вопросы и аргументировать ответы; -вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества.

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p><u>Гражданское воспитание:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - 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; <p><u>Патриотическое воспитание:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой 	<ul style="list-style-type: none"> - искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи; - критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках; - использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках; - находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития; - выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия; - выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения; - менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - владению понятийным аппаратом проектно-исследовательской деятельности; - применению знания технологии выполнения самостоятельного исследования; - реализовывать общую схему хода научного исследования: выдвигать гипотезу, ставить цель, задачи, планировать и осуществлять сбор материала, используя предложенные или известные методики проведения работ, оценивать полученные результаты с точки зрения поставленной цели, используя различные способы и методы обработки; - соблюдать правила оформления исследовательской работы и отчета о выполнении проекта; - иллюстрировать полученные результаты, применяя статистику и современные информационные технологии; - осознанно соблюдать правила сбора материала и его обработки и анализа; - прогнозировать результаты выполнения работ и проектов, самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы; - адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков; - адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);
--	---	--	---

	<p>край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		<ul style="list-style-type: none"> - адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов. - отслеживать и принимать во внимание тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей; - подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для выступлений на научно-практической конференции; - подготовить тезисы по результатам выполненной работы (проекта) для публикации; - выбирать адекватные стратегии и коммуникации, гибко регулировать собственное речевое поведение. - осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта; - принимать меры к совершенствованию (доработке) проекта на основе анализа полученных замечаний и рецензий.
--	---	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Лекции	20
Практическая работа	12
Промежуточная аттестация в форме: защита проекта	

**2.2. Тематическое планирование и содержание учебной дисциплины
(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)**

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), самостоятельная работа (с))	Количество часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
2 семестр. Ауд. (32/20/12)					
Тема 1.1 Что такое проект и почему реализация проекта — это сложно, но интересно.		Раздел 1. Культура исследования и проектирования		10	
	1	Что такое проект и почему реализация проекта — это сложно, но интересно. Понятие проекта. Происхождение понятия. Цели проектов. Проекты, оказавшие влияние на жизнь большей части человечества. Отечественные и зарубежные масштабные проекты. Непредсказуемые последствия проектов.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 4 ОК 5 ОК 6</i>
Тема 1.2 Учимся анализировать проекты.	2	Учимся анализировать проекты. Замысел проекта. Реализация проекта. Основные видимые признаки проекта. Сложности понимания и осуществления проектных идей.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>ОК 4 ОК 5 ОК 6</i>
Тема 1.3 Выдвижение проектной идеи как формирование образа будущего.	3	Выдвижение проектной идеи как формирование образа будущего. Конечный результат проекта. Логика работы проектировщика. Отличие проектирования от занятий искусством, математикой и других профессиональных занятий. Реальное и воображаемое в проектировании.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 4 ОК 5 ОК 6</i>

Тема 1.4 «Сто двадцать лет на службе стране» — проект П. А. Столыпина.	4	«Сто двадцать лет на службе стране» — проект П. А. Столыпина. Понятие о сторонниках и противниках проекта. Необходимость аргументации своей позиции при проектировании. Сопоставление различных аргументов.	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 1.5 Техническое проектирование и конструирование как типы деятельности	5	Техническое проектирование и конструирование как типы деятельности. Понятие «техносфера». Искусственная среда. Конструирование и конструкции. Анализ и синтез вариантов конструкции. Функция конструкции. Личное действие в проекте. Отчуждаемый продукт.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 1.6 Социальное проектирование: как сделать лучше общество, в котором мы живём	6	Социальное проектирование: как сделать лучше общество, в котором мы живём. Отличие проекта от дела. Социальное проектирование. Старт социального проекта. Отношения, ценности и нормы в социальном проекте. Проектирование ценности. Проектирование способов деятельности. Мероприятия проекта.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 1.7 Волонтёрские проекты и сообщества	7	Волонтёрские проекты и сообщества. Личная ответственность за происходящее вокруг нас. 2018 год — год добровольца (волонтёра) в РФ. Организация «Добровольцы России».	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 1.8 Анализируем проекты сверстников: социальный проект «Дети одного Солнца»	8	Анализируем проекты сверстников: социальный проект «Дети одного Солнца». Проблема. Цель проекта. Задачи проекта. План реализации проекта. Результаты проекта	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 1.9 Анализируем проекты сверстников: возможности IT-технологий для междисциплинарных проектов	9	Анализируем проекты сверстников: возможности IT-технологий для междисциплинарных проектов. Математическое моделирование, компьютерное моделирование, программное обеспечение, агроинженерия.	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 1.10 Исследование как элемент проекта и как	10	Исследование как элемент проекта и как тип деятельности. Цель и результат исследования. Исследования фундаментальные и прикладные. Монодисциплинарные и междисциплинарные	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>

тип деятельности		исследования. Гипотеза и метод исследования. Способ и методика исследования			
	Домашнее задание				
	Читать лекции, определиться с темой проекта, обосновать её актуальность, поставить цель, задачи, выдвинуть гипотезу.				
Тема 2.1	Раздел 2. Самоопределение			6	
Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности	11	Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности. Цель и результат исследования. Исследования фундаментальные и прикладные. Монодисциплинарные и междисциплинарные исследования. Гипотеза и метод исследования. Способ и методика исследования	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4 OK 5 OK 6</i>
Тема 2.2 Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности	12	Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности. Приоритетные направления развития: транспорт, связь, новые материалы, здоровое питание, агробiotехнологии, «умные дома» и «умные города».	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4 OK 5 OK 6</i>
Тема 2.3 Создаём элементы образа будущего: что мы хотим изменить своим проектом	13	Создаём элементы образа, будущего: что мы хотим изменить своим проектом. Позитивный образ будущего для себя и для других. Понятие качества жизни.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 4 OK 5 OK 6</i>
Тема 2.4 Формируем отношение к проблемам: препятствие или побуждение к действию?	14	Формируем отношение к проблемам: препятствие или побуждение к действию? Проблемы практические, научные, мировоззренческие. Проблемы глобальные, национальные, региональные, локальные. Комплексные проблемы.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4 OK 5 OK 6</i>
Тема 2.5 Знакомимся с проектными движениями	15	Знакомимся с проектными движениями. Президентский форум «Месторождение талантов», молодёжные программы «Шаг в будущее», «Билет в будущее».	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4 OK 5 OK 6</i>
Тема 2.6 Первичное самоопределение. Обоснование актуальности темы для	16	Первичное самоопределение. Обоснование актуальности темы для проекта или исследования. Варианты самоопределения при выборе темы: актуальность, желание осуществить изменения, стремление обеспечить развитие, получение новых знаний и др.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 4 OK 5 OK 6</i>
актуальности темы для		Домашнее задание			

проекта или исследования		Составить план проекта, Поиск информации в различных источниках			
	Раздел 3. Замысел проекта			10	
Тема 3.1 Понятия «проблема» и «позиция» при осуществлении проектирования.	17	Понятия «проблема» и «позиция» при осуществлении проектирования. Проблемная ситуация. Позиции конструктора, учёного, управленца, финансиста.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 3.2 Формулирование цели проекта.	18	Формулирование цели проекта. Цели и ценности проекта. Личное отношение к ситуации. Соотнесение прогноза и идеала. Постановка цели и принятие цели. Заказчик проекта.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 2</i> <i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 3.3 Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта	19	Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта. Перевод проблемы и цели в задачи. Соотношение имеющихся и отсутствующих знаний и ресурсов.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 3.4 Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта	20	Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта. Перевод проблемы и цели в задачи. Соотношение имеющихся и отсутствующих знаний и ресурсов.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 3.5 Роль акции в реализации проекта	21	Роль акции в реализации проекта. Понятие и сущность акции. Отличие акции от проекта. Роль акции в реализации проекта.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 3.6 Ресурсы и бюджет проекта	22	Ресурсы и бюджет проекта. Ресурс для реализации проекта. Средства достижения цели проекта. Участники проекта. Интересанты проекта.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>

Тема 3.7 Поиск недостающей информации, её обработка и анализ	23	Поиск недостающей информации, её обработка и анализ. Информационный ресурс. Объективность информации. Экспертное знание. Совпадающие и различающиеся позиции. Выявление оснований расхождения мнений.	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 3.8 Поиск недостающей информации, её обработка и анализ	24	Поиск недостающей информации, её обработка и анализ. Информационный ресурс. Объективность информации. Экспертное знание. Совпадающие и различающиеся позиции. Выявление оснований расхождения мнений.	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 2</i> <i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 3.9 Поиск недостающей информации, её обработка и анализ	25	Поиск недостающей информации, её обработка и анализ. Информационный ресурс. Объективность информации. Экспертное знание. Совпадающие и различающиеся позиции. Выявление оснований расхождения мнений.	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 3.10 Поиск недостающей информации, её обработка и анализ	26	Поиск недостающей информации, её обработка и анализ. Информационный ресурс. Объективность информации. Экспертное знание. Совпадающие и различающиеся позиции. Выявление оснований расхождения мнений.	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 2</i> <i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
	Домашнее задание				
	Работа в сети Интернет. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы.				
Тема 4.1 Планирование действий — шаг за шагом по пути к реализации проекта	Раздел 4. Условия реализации проекта			<i>б</i>	
	27	Планирование действий — шаг за шагом по пути к реализации проекта. Понятие планирования. Основная функция планирования. Инструменты планирования. Контрольные точки планируемых работ.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK 2</i> <i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>

Тема 4.2 Источники финансирования проекта	28	Источники финансирования проекта. Понятие бюджета проекта. Собственные средства. Привлечённые средства. Источники финансирования. Венчурные фонды. Кредитование.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 2</i> <i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 4.3 Сторонники и команда проекта: как эффективно использовать уникальный вклад каждого участника	29	Сторонники и команда проекта: как эффективно использовать уникальный вклад каждого участника. Работа с разными позициями. Противники проекта. Сторонники проекта. Команда проекта.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 4.4 Модели управления проектами	30	Модели управления проектами. Контрольная точка. Ленточная диаграмма (карта Ганта). Дорожная карта.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 2</i> <i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 4.5 Управление оформлением и завершением проектов	31	Управление оформлением и завершением проектов. Защита проектов. Применение информационных технологий в исследовании и проектной деятельности. Способы и формы представления данных.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
Тема 4.6 Управление оформлением и завершением проектов	32	Управление оформлением и завершением проектов. Защита проектов. Применение информационных технологий в исследовании и проектной деятельности. Способы и формы представления данных.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 4</i> <i>OK 5</i> <i>OK 6</i>
	Домашнее задание				
	Подготовиться к защите				
Итого				32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Кабинет русского языка и литературы А414

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.,
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 2 шт.;
8. Стенды настенные: «Изобразительно-выразительные средства языка»; «Знакомьтесь - слово русское»; «Эпиграф»; «Портретный ряд русских писателей и поэтов»

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО /Половкова М.В., Носов А.В., Половкова Т.В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный.

3.3. Межпредметные связи

1. Рабочая программа осуществляет межпредметные связи со следующими учебными предметами, дисциплинами: русский язык, литература, обществознание, история, иностранный язык, информатика.

3.4. Применение инновационных педагогических технологий:

- Информационно – коммуникационная технология
- Технология развития критического мышления
- Проектная технология
- Технология развивающего обучения
- Здоровьесберегающие технологии
- Технология проблемного обучения
- Модульная технология
- Технология мастерских
- Кейс – технология
- Технология интегрированного обучения
- Педагогика сотрудничества.

- Технологии уровневой дифференциации
- Групповые технологии.
- Традиционные технологии (классно-урочная система)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, отчётов по индивидуальным работам, самостоятельных работ, тестирования, защиты итоговых учебно - исследовательских проектов.

Текущий контроль:

- Фронтальный опрос с общей дискуссией,
- Тестирование,
- Работа с документами,
- Выполнение практических работ,
- Выполнение самостоятельной работы,
- Выполнение индивидуальных проектов,

Итоговое занятие проходит в виде научно-практической конференции или круглого стола, где заслушиваются доклады учащихся по выбранной теме исследования, которые могут быть представлены в форме реферата или отчёта по исследовательской работе.

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (предметные результаты)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для выступлений на научно-практической конференции.	Фронтальный опрос с общей дискуссией, Тестирование, Работа с документами, Выполнение практических работ, Выполнение самостоятельной работы, Выполнение индивидуальных проектов, Защита проекта.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-планировать и выполнять учебный проект, учебное исследование, используя оборудование, модели, методы и приемы, адекватные проблеме; -формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы; -выделять основные задачи по реализации поставленной цели в проекте и исследовательской работе;	

	<ul style="list-style-type: none"> -распознавать проблемы и ставить вопросы, формулировать на основании полученных результатов; -отличать факты от суждений, мнений и оценок; -подбирать методы и способы решения поставленных задач; использовать основные методы и приемы, характерные для естественных и гуманитарных наук; -оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели, определять допустимые сроки выполнения проекта или работы. 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека; -работать с литературой, выделять главное; -оформлять результаты своего исследования или отчет о выполнении проекта; -подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для защиты на школьной конференции; -грамотно, кратко и четко высказывать свои мысли, уметь отвечать на вопросы и аргументировать ответы; -вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества. 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять</p>	<ul style="list-style-type: none"> -владению понятийным аппаратом проектно-исследовательской деятельности; -применению знания технологии выполнения самостоятельного исследования; -реализовывать общую схему хода научного исследования: выдвигать гипотезу, ставить цель, задачи, планировать и осуществлять сбор материала, используя предложенные 	

<p>стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>или известные методики проведения работ, оценивать полученные результаты с точки зрения поставленной цели, используя различные способы и методы обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдать правила оформления исследовательской работы и отчета о выполнении проекта; -иллюстрировать полученные результаты, применяя статистику и современные информационные технологии; -осознанно соблюдать правила сбора материала и его обработки и анализа; -прогнозировать результаты выполнения работ и проектов, самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы; -адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков; -адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ); -адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов. - отслеживать и принимать во внимание тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей; -подготовить доклад и компьютерную презентацию по выполненной работе (проекту) для выступлений на научно-практической конференции; -подготовить тезисы по результатам выполненной работы (проекта) для публикации; -выбирать адекватные стратегии и коммуникации, гибко регулировать собственное речевое поведение. -осознавать свою ответственность за 	
--	--	--

	достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта; - принимать меры к совершенствованию (доработке) проекта на основе анализа полученных замечаний и рецензий.	
--	---	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140ECSBA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.15 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Киктева О.В.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	--------------	---	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины БД.15 Введение в специальность разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

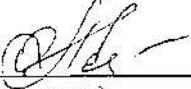
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Киктева Оксана Владимировна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,

протокол № 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



(подпись) /О.А. Цаплий/
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.15 Введение в специальность предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при специалистах среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.15 Введение в специальность входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины БД.15 Введение в специальность, обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для

	<p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и</p>

	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>12</i>
контрольные работы	
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачета</i>	

2.2. Тематический планирование и содержание учебной дисциплины

(тематическое планирование составлено с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Количество часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	
Раздел					
Тема 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования	Содержание учебного материала				
	1	Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины. Связь дисциплины Введение в специальность с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов.	л	1	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	2	Повар как личность и профессионал. Общая характеристика специальности.	л	1	
	3	Медицинские противопоказания. Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.	л	1	
	4	Основные положения Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	л	1	
	5	Основные положения Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	п	1	
	6	Работа с учебным материалом: конспектирование учебного материала, запоминания учебного материала	п	1	
	7	Работа с учебным материалом: конспектирование учебного материала, запоминания учебного материала	п	1	
	8	Организация работы библиотеки колледжа, ее библиотечный фонд, правило пользования библиотекой, правило описания источников информации	л	1	

	9	Организация работы библиотеки колледжа, ее библиотечный фонд, правило пользования библиотекой, правило описания источников информации.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	10	Материально –техническая база по специальности Поварское и кондитерское дело.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	11	Материально –техническая база по специальности Поварское и кондитерское дело.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	12	Организация образовательной деятельности в Нефтеюганском политехническом колледже.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	13	Организация образовательной деятельности в Нефтеюганском политехническом колледже.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2. Общественное питание, как отрасль народного хозяйства.	Содержание учебного материала				
	14	Основные этапы развития общественного питания.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 01- ОК 07, ОК 09- ОК 11
	15	Современные тенденции развития общественного питания.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	16	Особенности задач, функций общественного питания.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	17	Значение питания в жизни человека.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	18	Общественное питание, как отрасль народного хозяйства.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	19	Классификация общественного питания.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	20	Характеристика некоторых типов предприятий общественного питания.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	21	Особенности организации работы предприятий общественного питания.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	22	Ключевые понятия в сфере общественного питания.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	23	Личная гигиена и организация рабочего места работника от типа предприятия.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	24	Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений.	<i>л</i>	<i>l</i>	

	25	Правило трудовой дисциплины работников общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	26	Обслуживающий и производственный персонал общественного питания, правило личной гигиены.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	27	Теоретические основы технологии продукции общественного питания, базовые понятия, термины и определения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	28	Организационно- производственная структура предприятий общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	29	Квалификационная характеристика персонала предприятий общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	30	Квалификационная характеристика персонала предприятий общественного питания.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	31	Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	32	Возможные варианты трудоустройства по профессии Повар, Пекарь, Кондитер	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33	Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства. Методы формирования позитивного профессионального имиджа.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	34	Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	35	Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	36	Понятие «адаптации». Социальная, профессиональная, психологическая адаптация на рабочем месте. Формы и способы адаптации.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Зачет				
Итого				<i>36</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Кабинет медико-биологических дисциплин. А229

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Видеопроектор – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. А. Анфимова. — 14-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 400 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01 – ОК.07 ОК.09 – ОК.11</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - историю развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли - основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании - взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности - общие требования к обслуживающему и производственному персоналу - правила личной гигиены и гигиены рабочего места - правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания - нормативную базу - назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности. <p>контекста.</p> <p>уметь:</p>	<p>Входной контроль: тестирование, анкетирование Текущий контроль: Оценка по результатам индивидуальных и групповых видов работ Промежуточная аттестация: зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none">-пользоваться нормативной литературой-проводить сбор и обработку кулинарных рецептов-использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности проявлять свою творческую индивидуальность	
--	--	--

Рабочая программа учебной дисциплины БД.16 Индивидуальный проект разработана на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования", (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г., 12 августа 2022 г., 27 декабря 2023 г),

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

№ 1565 от 09.12.2016 г.

С учетом требований:

Рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

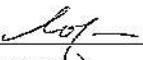
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Платонова Н. А.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) /Лахтина Ю.В./
(ФИО)



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО:
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



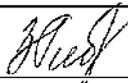
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦИКЛА
БД.16 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Гибадуллина З.Р.	 (подпись)	«10» апреля 2024 г.
--------------	---------------	------------------	--	---------------------

г. Нефтеюганск, 2024 г.

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	100

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины БД.16 Индивидуальный проект предназначена для изучения в АУ «Нефтеюганский политехнический колледж», реализующего образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования и профиля профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина БД.16 Индивидуальный проект входит в общеобразовательный учебный цикл.

Уровень усвоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего общего образования: базовый.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Метапредметные, личностные	Предметные
ОК 1 – ОК 06 ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в	Пользоваться производственно-технологической и нормативной документацией для выполнения трудовых функций; использовать квалификационные характеристики сварщика в профессиональной деятельности; определять тепловые процессы электрической сварки; определять виды сварки; анализировать схемы основных видов сварки, оборудование для ручной дуговой сварки (наплавки) неплавящимся электродом в защитном газе, сварочное оборудование для газовой сварки (наплавки).	Основы теории сварочных процессов (понятия: сварочный термический цикл, общие представления о методах и способах сварки; влияние основных параметров режима и пространственного положения при сварке на формирование сварного шва; основы технологии сварочного производства; основные правила чтения технологической документации; методы неразрушающего контроля; основные типы, технику и технологию ручной дуговой сварки (наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом различных деталей и конструкций в пространственных положениях сварного шва; ручной дуговой сварки

<p>коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		<p>(наплавки, резки) плавящимся покрытым электродом; основные группы и марки материалов, свариваемых ручной дуговой сваркой (наплавкой) неплавящимся электродом в защитном газе; устройство сварочного и вспомогательного оборудования для ручной дуговой сварки (наплавки) неплавящимся электродом в защитном газе, основные типы и устройства для возбуждения и стабилизации сварочной дуги (сварочные осцилляторы); устройство сварочного и вспомогательного и марки материалов, свариваемых термитной сваркой; сварочные материалы для термитной сварки (паяльно-сварочные стержни, термитная смесь), огнеупорные и формовочные материалы, литейные компоненты термитной смеси; правила и способы: подготовки сварочных материалов, входящих в термитные смеси (измельчение и просев); основные группы и марки материалов, свариваемых газовой сваркой (наплавкой); сварочные (наплавочные) материалы для газовой сварки (наплавки); технику и технологию газовой сварки (наплавки).</p>
--	--	--

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 6 часов, самостоятельной работы - 26 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
в том числе:	
практические занятия	-
Самостоятельная работа	26
Промежуточная аттестация в форме: <i>защита индивидуального проекта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. История развития и становления проектной деятельности				
Тема 1.1 Основы проектной деятельности	Содержание учебного материала.	<i>л</i>	1	ОК1-ОК6
	Терминология. Зарождение и появление проектной деятельности и метода проектов. Краткая история проектной деятельности. Метод проектов и проектная деятельность в науке и практике.			
Тема 1.2 Обоснование и методология проекта	Содержание учебного материала.	<i>л</i>	1	ОК1-ОК6
	Различные взгляды на проект и проектную деятельность. Основные требования к использованию метода проектов и проектной деятельности. Конкретизация понятия проект. Основные черты проектирования. Основные этапы проектирования. Сущность проектирования и его основные характеристики.			
Раздел 2. Планирование проектной деятельности				
Тема 2.1 Классификации проектов. Концептуальные основы проекта	Содержание учебного материала.	<i>л</i>	1	ОК1-ОК6
	Жизненный цикл проекта. Многообразие типологий и классификаций проектов (Проекты, проектирование и бизнес. Практико-ориентированные проекты. Информационные проекты. Творческие проекты. Игровые проекты. Методы управления и масштабы проектов). Уточнение определения проекта. Отличительные особенности проекта. Предпроектный этап. Ключевая проблема проекта. Постановка цели. Планирование. Структура описания проекта.			
Тема 2.2 Планирование проекта	Содержание учебного материала.	<i>л</i>	1	ОК1-ОК6
	Планирование проекта. Современные концепции жизненного цикла проекта. Сетевое планирование проекта. Формирование организационной структуры проекта. Концептуальная модель проекта.			
Раздел 3. Разработка и презентация проекта				
Тема 3.1 Разработка проекта	Содержание учебного материала.	<i>л</i>	1	ОК1-ОК6
	Структура проекта. Ресурсы проекта. Материально-техническое обеспечение проекта. Формирование и развитие команды проекта. Разработка бюджета проекта.			
Тема 3.2	Содержание учебного материала.	<i>л</i>	1	ОК1-ОК6

<p>Анализ, оценка и экспертиза проектов. Риски проектов.</p>	<p>Компоненты системы оценки качества проектов. Эффекты и индикаторы успешности реализации проекта. Оценка технико-экономической эффективности проекта. Оценка социальной эффективности проекта. Рекомендации по структуре проектной работы.</p> <p>Понятие риска и неопределенности. Методы управления рисками проекта. Оценка внутренних и внешних рисков проекта.</p>			
<p>Тема 3.3. Защита и презентация проекта</p>	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Требования к презентации как основной форме защиты проектов. Краткое описание проекта, обоснование его социально-экономической значимости и актуальности.</p>	с/р	26	ОК1-ОК6
<p>Защита индивидуальных проектов</p>				
			32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета **Кабинет русского языка и литературы А414**

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.,
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 2 шт.;
8. Стенды настенные: «Изобразительно-выразительные средства языка»; «Знакомьтесь - слово русское»; «Эпиграф»; «Портретный ряд русских писателей и поэтов»

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

1. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО /Половкова М.В., Носов А.В., Половкова Т.В. — Москва: Просвещение, 2024. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Результаты обучения (личностные, метапредметные, предметные)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01-ОК 06	<p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> – формирование личностного, профессионального, жизненного самоопределения; – развитие логического мышления, пространственного воображения, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; – воспитание качеств личности, обеспечивающих социальную мобильность, способность принимать самостоятельные решения; – формирование качеств мышления, необходимых для адаптации в современном информационном обществе; – развитие интереса к творчеству. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценки выполнения практических работ; – устного опроса; – тестирования. <p>Промежуточная аттестация в форме: защиты индивидуального проекта</p>
	<p>Метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> – развитие целеполагания, планирования, выделение и формулирование познавательной цели; – поиск и выделение необходимой информации; – применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств; – умение структурировать знания; – умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах; – выбор наиболее эффективных способов решения задач – извлечение необходимой информации; – планирование сотрудничества в поиске и сборе информации; – владение монологической и диалогической формами речи в 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценки выполнения практических работ; – устного опроса; – тестирования <p>Промежуточная аттестация в форме: защиты индивидуального проекта</p>

	<p>соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.</p> <ul style="list-style-type: none"> – формирование общих способов интеллектуальной деятельности, являющихся основой познавательной культуры, значимой для различных сфер человеческой деятельности. 	
ОК 01 – ОК 06	<p>Предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы; – выделение основных этапов создания проекта; – представления о научных методах, используемых при создании проекта; – изучение способов анализа и обобщения полученной информации; – получение представления об общих логических методах и научных подходах; – получение представления о процедуре защиты индивидуального проекта. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценки выполнения практических работ; – устного опроса; – тестирования. <p>Промежуточная аттестация в форме: защиты индивидуального проекта</p>



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



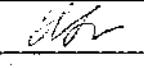
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО
ЦИКЛА**

ОГСЭ.01 Основы философии

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Хачаева Т.С.	 (подпись)	«10» апреля 2024г.
--------------	---------------	--------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.01 Основы философии разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

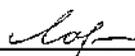
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Хачаева Т.С.

Рескомсодовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



(подпись) /Лахтина Ю.В./
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в укрупнённую группу специальностей.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности
ОК 06. Проявлять гражданско-		

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>		
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **48**, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лекции	26
практические занятия	22
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Предмет философии и ее история					
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала				
	1	Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 2, 3, 5, 6, 9
	2	Предмет и определение философии.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	3	Основные методы философии	<i>п</i>	<i>1</i>	
	4	«Смерть Сократа» Практикум по теме	<i>п</i>	<i>1</i>	
			Домашнее задание: Волкогонова, О. Д. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2023. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование)		
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала				
	5	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 2, 3, 5, 6, 9
	6	Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	7	Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика	<i>п</i>	<i>1</i>	
	8	Реалисты и номиналисты	<i>п</i>	<i>1</i>	
	9	Философия Древнего Китая и Древней Индии: сравнительный аспект.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	10	«Реинкарнация и карма» Семинар по теме.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	11	Философские школы Древней Греции	<i>л</i>	<i>1</i>	
	12	Основные отличия философии Древнего Рима от	<i>л</i>	<i>1</i>	

		средневековой европейской философии			
	Домашнее задание: Глава 2,3,4 стр.24, 36, 68, ответить на контрольные вопросы				
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала				
	13	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 2, 3, 5, 6, 9
	14	Законы диалектики	<i>л</i>	<i>1</i>	
	15	Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	16	Основные понятия немецкой классической философии	<i>л</i>	<i>1</i>	
	17	Философская специфика Нового времени	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: Глава 5, 6, 7 стр.78, 92, 106, ответить на контрольные вопросы				
18	Контрольная работа по теме «Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени»	<i>п</i>	<i>1</i>		
	Содержание учебного материала				
Тема 1.4. Современная философия	19	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 2, 3, 5, 6, 9
	20	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	21	Особенности русской философии. Русская идея.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	22	Основные направления философии XX века.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	23	Философия экзистенциализма и психоанализа	<i>л</i>	<i>1</i>	
	24	Поиск смысла жизни в экзистенциализме.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: Глава 8, 9.стр.120, 133, ответить на контрольные вопросы				
Раздел 2. Структура и основные направления философии					
Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение	Содержание учебного материала				ОК 2, 3, 5, 6, 9
	25	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира: философская (античность), религиозная (средневековье), научная (Новое время, XX век).	<i>л</i>	<i>1</i>	

	26	Прогресс философии. Маятник философии.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	27	Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	28	Строение философии, ее основные направления.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	29	«Философские дисциплины» Составление философского древа	<i>n</i>	<i>l</i>		
	Домашнее задание: Глава 10, 11.стр.149, 158, ответить на контрольные вопросы					
Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала					
	30	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 2, 3, 5, 6, 9	
	31	Философские представления о совершенном человеке	<i>л</i>	<i>l</i>		
	32	Смысл человеческого бытия	<i>л</i>	<i>l</i>		
	33	Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	34	Отличия философской, научной и религиозной истин	<i>n</i>	<i>l</i>		
	Домашнее задание: Глава 12, 13.стр.169, 183, 194 ответить на контрольные вопросы					
	35	Контрольная работа по теме «Учение о бытии и теория познания».	<i>n</i>	<i>l</i>		
	Содержание учебного материала					
Тема 2.3. Этика и социальная философия	36	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 2, 3, 5, 6, 9	
	37	Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	38	Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	39	Социальной философией. Идеальное государство Конфуция и Платона.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	40	Социальная структура общества. Типы общества.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	41	Формы развитие общества: ненаправленная динамика,	<i>n</i>	<i>l</i>		

		циклическое развитие, эволюционное развитие.			
	42	«Направленное развитие. Общественный прогресс». Составление конспекта.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: Глава 15, 16.стр.209, 223, ответить на контрольные вопросы				
Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала			6	
	43	Философия и глобальные проблемы современности	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 2, 3, 5, 6, 9
	44	Философия как рациональная отрасль духовной культуры.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	45	Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	46	Роль философии в современном мире. Будущее философии. Сравнение философии с другими отраслями культуры	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: Глава 15, 16.стр.209, 223, 194 ответить на контрольные вопросы				
	47-48	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	<i>2</i>	
Итого				48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Учебный кабинет №А319

КАБИНЕТ ГУМАНИТАРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2023. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование)
2. Губин, В. Д. Основы философии [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование)
3. Голубева, Т. В. Основы философии [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Т.В. Голубева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 266 с. — (Среднее профессиональное образование)
4. Липский Б.И. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник / Б.И. Липский, С.С. Гусев, Г.Л. Тульчинский, Е.М. Сергейчик, Б.В. Марков; под ред. д-ра филос. наук, проф. Б.И. Липского. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 307 с. — (Среднее профессиональное образование)
5. Медакова И.Ю. Практикум по философии [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Ю. Медакова. — Москва: ФОРУМ; ИНФРА-М, 2021. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	ОК2,3,5,6,9	Устный опрос, внеаудиторные самостоятельные работы, тестирование, контрольные работы, практические работы, дифференцированный зачет
Знать:		
основные категории и понятия философии;	ОК 5, 6, 9	Устный опрос, внеаудиторные самостоятельные работы, тестирование, контрольные работы, практические работы, дифференцированный зачет
роль философии в жизни человека и общества;	ОК2, 6, 9	
основы философского учения о бытии;	ОК 2,3,4,6	
Сущность процесса познания;	ОК 2,3,5,6	
основы научной, философской и религиозной картин мира;	ОК 2,3,5,6,9	
об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	ОК 2,3,5,6,7,9	
о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	ОК 5,6,9	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»

Т.В. Циленко

Приказ № 01-01-06/232

«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат

00EE2140E5BA136531C0C436F40D75680

Владелец Циленко Татьяна Владимировна

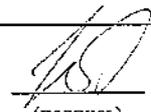
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО
ЦИКЛА
ОГСЭ.02 История**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Козырев А.В	 (подпись)	«10» апреля 2024г.
--------------	---------------	-------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.02 История разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

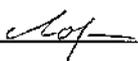
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Козырев А.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


_____/Лахтина Ю.В./
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОГСЭ.02 История входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;	- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI вв.;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**48**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48**;

.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	38
лабораторные работы	
контрольные работы	
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.					
Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала				
	1	Предмет курса и его задачи. Методология изучения истории.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 01, ОК 04, ОК 05.</i>
	2	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	3	Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	4	Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	5	Творчество художников, писателей, архитекторов, ученых СССР 70-х гг. на фоне традиций русской культуры.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	6	Внешняя политика СССР в 1960-1970-х гг	<i>п</i>	<i>1</i>	
	7	Основные направления и особенности внешней политики СССР к началу 1980-х гг.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	8	Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. п. 97 с. 279, ответить на вопросы 1-4				
Тема 1.2.	Содержание учебного материала				<i>ОК 01,</i>

Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	9	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06.
	10	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	11	Деятельность политических партий и оппозиционных государственной власти сил в Восточной Европе.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	12	Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	13	Российская Федерация как правопреемница СССР.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	14	Концепция нового политического мышления.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	15	Рассмотрение биографий политических деятелей СССР второй половины 1980-х гг.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	16	Контрольная работа «Россия – суверенное государство: приобретения и потери»	<i>n</i>	<i>l</i>	
Домашнее задание: учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. п. 97 с. 279, ответить на вопросы 5-7					
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.					
Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала				OK 01, OK 04, OK 05.
	17	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	18	Международные организации: основные направления деятельности	<i>n</i>	<i>l</i>	
	19	Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	20	Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	21	Планы НАТО в отношении России.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	22	ООН- главное звено в системе регулирования международных конфликтов	<i>n</i>	<i>l</i>	

	23	Международные доктрины об устройстве мира	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. п. 99 с. 297, ответить на вопросы 1-3				
Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.	Содержание учебного материала				<i>OK 01,</i> <i>OK 04,</i> <i>OK 05.</i>
	24	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	25	Внутренняя политика России на Северном Кавказе.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	26	Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	27	Становление нового Российского государства.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. п. 99 с. 297, ответить на вопросы 4-7				
Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала				<i>OK 01,</i> <i>OK 02,</i> <i>OK 03,</i> <i>OK 04,</i> <i>OK 05,</i> <i>OK 06.</i>
	28	Россия в системе современных международных отношений.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	29	Отношения «Россия- СНГ»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	30	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	31	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	32	Причины и результаты процесса внедрения рыночных отношений в систему российского образования.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	33	Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: Выучить конспекты лекций				
Тема 2.4. Развитие культуры в	Содержание учебного материала				<i>OK 01,</i> <i>OK 02,</i>
	34	Проблема экспансии в Россию западной системы	<i>л</i>	<i>1</i>	

России.		ценностей и формирование «массовой культуры».			OK 03, OK 04, OK 05, OK 06.
	35	Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	36	Место традиционных религий, многовековых культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	37	Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	38	Сопоставление и анализ документов, отражающих формирование «общеевропейской» культуры, и документов современных националистических и экстремистских молодежных организаций в Европе и России.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	39	Контрольная работа «Человек как носитель культуры своего народа»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание: учебник «История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей» Ч.2 В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченко. п. 98 с. 287, ответить на вопросы 1-6.				
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Содержание учебного материала				OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06.
	40	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	41	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	42	Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	43	Важнейшие научные открытия и технические достижения в современной России с позиций их инновационного характера и возможности применения в экономике	<i>n</i>	<i>l</i>	
	44	Рассмотрение и анализ современных общегосударственных документов в области политики, экономики, социальной сферы и культуры, и обоснование на основе этих документов важнейших перспективных направлений и проблем в РФ	<i>n</i>	<i>l</i>	

	45	Анализ политических и экономических карт России и сопредельных территорий за последнее десятилетие с точки зрения выяснения преемственности социально-экономического и политического курса с государственными традициями России.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	46-47	Профессионально ориентированное занятие	<i>n</i>	<i>2</i>	
	48	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	<i>1</i>	
				Итого	48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Учебный кабинет № А417

Кабинет истории. Кабинет правовых основ профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя – 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Стенды настенные: Комплект демонстрационных плакатов «Возникновение древней Руси», «Российская империя», «История человечества», «Великая отечественная война», «Исторические личности»; Интерактивный плакат «Время, люди, события», «Информационный стенд»
Стенды настенные: Интерактивный плакат «Время, люди, события», Информационный стенд

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.3.

Основные источники:

1. Сороко-Цюпа, О. С. История. Всеобщая история. Новейшая история, 1914—1945 гг.: 10-й класс: базовый уровень: учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа; под ред. А. О. Чубарьяна. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 223, [1] с.: ил., карты. - ISBN 978-5-09-103598-8. - Текст: электронный
2. Сороко-Цюпа, О. С. История. Всеобщая история. Новейшая история. 1946 г. - начало XXI в. 11 класс. Базовый уровень: учебник / О. С. Сороко-Цюпа, А. О. Сороко-Цюпа; под ред. А. О. Чубарьяна. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 256 с. - ISBN 978-5-09-103599-5. - Текст: электронный.
3. История. История России. 1914-1945 гг. 10 класс. В 2-х ч. (базовый уровень): учебник / М. М. Горинов, А. А. Данилов, Л. Г. Косулина [и др.]; под ред. А. В. Торкунова. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. - 144 с. - ISBN 978-5-09-103593-3. - Текст: электронный.
4. Данилов, А. А. История. История России. 1946 г. - начало XXI в. 11 класс. Часть 2 (базовый уровень): учебник / А. А. Данилов, А. В. Торкунов, О. В. Хлевнюк [и др.]; под ред. А. В. Торкунова. — 3-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. - 160 с. - ISBN 978-5-09-103596-4. - Текст: электронный.

5. Оришев, А. Б. История [Электронный ресурс]: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование)
6. Трифонова, Г. А. История [Электронный ресурс]: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 649 с. - (Среднее профессиональное образование)
7. Касьянов В.В. История [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 550 с. – (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также написания эссе, работы с документами, беседы, фронтального опроса, выполнения самостоятельных работ и др.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06.	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, написание эссе, работа с документами, беседы, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, дифференцированный зачет
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, написание эссе, работа с документами, беседы, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, дифференцированный зачет
Знать:		
- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, работа с документами, выполнение практических работ,

		выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, дифференцированный зачет
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI вв.;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, работа с документами, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, дифференцированный зачет
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, работа с документами, выполнение практических работ, выполнение проекта, выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, дифференцированный зачет
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	Текущий контроль: тестирование, работа с документами, выполнение практических работ, контрольные работы, дифференцированный зачет
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06.	Текущий контроль: фронтальный опрос, выполнение практических работ, выполнение реферативных работ, выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, дифференцированный зачет
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,	Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, работа с документами,

значения.	ОК 06.	выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, контрольные работы, дифференцированный зачет
-----------	--------	---



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»

Т.В. Циленко

Приказ № 01-01-06/232

«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

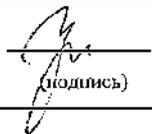
Сертификат
00EE2140ECSBA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО
ЦИКЛА
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Кутнинов Г.В.	 (подпись)	«10» апреля 2024г.
--------------	---------------	---------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

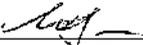
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Кутнинов Г.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) /Лахтина Ю.В./
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код компетенции	Знания	Умения
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения правил чтения текстов профессиональной направленности
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	156
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
практические занятия	156
лабораторные работы	-
контрольные работы	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
				<i>3 семестр</i>	46
Тема 1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Содержание учебного материала:				ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10
	1	Выявление новой лексики по теме: « Внешность. Характер »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	2	Выявление новой лексики по теме: « Национальность »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	3	Работа с текстом по теме: « Образование. Род занятий »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	4	Работа с текстом по теме: « Должность »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	5	Работа с текстом по теме: « Место работы »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	6	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	7	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	8	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	9	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Безличные предложения »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	10	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Понятие глагола-связки »	<i>n</i>	<i>1</i>	
Домашнее задание:					
1. Выучить новые лексические единицы					
2. Написать сочинение на тему: «About myself»					
3. Выполнение грамматических упражнений					
Тема 2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Содержание учебного материала:				ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10
	11	Выявление новой лексики по теме: « Межличностные отношения »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	12	Работа с текстом по теме: « Отношения дома »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	13	Работа с текстом по теме: « Отношения на учебе »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	14	Работа с текстом по теме: « Отношения на работе »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	15	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Бессоюзные сложносочиненные предложения »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	16	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Сложносочиненные предложения с союзами and, but »	<i>n</i>	<i>1</i>	

	17	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Present Simple »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	18	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Past Simple »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	19	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Future Simple »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	20	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Simple »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Написать сочинение на тему: «Мое окружение»				
Тема 3. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	Содержание учебного материала:				
	21	Выявление новой лексики по теме: « Мой день »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 01
	22	Выявление новой лексики по теме: « Хобби, увлечения »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 04
	23	Работа с текстом по теме: « Выходной день »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 06
	24	Работа с текстом по теме: « Учебный день »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 10
	25	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Имя существительное »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	26	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Артикль »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	27	Контрольная работа по теме: « Существительное »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе				
Тема 4. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	Содержание учебного материала:				OK 02
	28	Выявление новой лексики по теме: « Спорт »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 03
	29	Работа с текстом по теме: « Спорт в России »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 05
	30	Работа с текстом по теме: « Спорт в Великобритании »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 09
	31	Работа с текстом по теме: « Спорт в США »	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 10
	32	Работа с текстом по теме: « Спорт в Канаде »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	33	Работа с текстом по теме: « Спорт в Австралии и Новой Зеландии »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	34	Работа с текстом по теме: « Знаменитые спортсмены »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	35	Работа с текстом по теме: « Здоровый образ жизни »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	36	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Числительные »	<i>n</i>	<i>1</i>	
Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовить презентацию на тему на выбор: «Спорт в России», «Спорт в Великобритании», «Спорт в США», «Спорт в Канаде», «Спорт в Австралии и Новой Зеландии»					

4Тема 5. Город, деревня, инфраструктура	Содержание учебного материала:				
	37	Выявление новой лексики по теме: «Город. Деревня. Инфраструктура»	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10
	38	Работа с текстом по теме: « В городе »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	39	Работа с текстом по теме: « В деревне »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	40	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Present Simple »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	41	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Past Simple »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	42	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Future Simple »	<i>n</i>	<i>l</i>	
Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений					
Тема 6. Досуг	Содержание учебного материала:				
	43	Выявление новой лексики по теме: «Досуг»	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10
	44	Работа с текстом по теме: «Досуг»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	45	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Present Simple »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	46	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Past Simple »	<i>n</i>	<i>l</i>	
			<i>4 семестр</i>	<i>46</i>	
	47	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование и употребление глаголов в Future Simple »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	48	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Придаточные предложения времени и условия (if, when) »	<i>n</i>	<i>l</i>	
Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений					
Тема 7. Новости, средства массовой информации	Содержание учебного материала:				
	49	Работа с текстом по теме: «Средства массовой информации»	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10
	50	Работа с текстом по теме: « Новости »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	51	Работа с текстом по теме: « Газета »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	52	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование глаголов в Present Continuous »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	53	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Употребление глаголов в Present Continuous »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	54	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Образование глаголов в Present Perfect »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	55	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Употребление глаголов в Present Perfect »	<i>n</i>	<i>l</i>	

	56	Контрольная работа по теме: « Времена английских глаголов »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	57	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе				
Тема 8. Природа и человек (климат, погода, экология)	Содержание учебного материала:				OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10
	58	Работа с текстом по теме: « Природа и человек »		<i>l</i>	
	59	Работа с текстом по теме: « Климат в англоязычных странах »		<i>l</i>	
	60	Работа с текстом по теме: « Климат в России »		<i>l</i>	
	61	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why »		<i>l</i>	
	62	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Понятие согласования времен, и косвенная речь »		<i>l</i>	
	63	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				
Тема 9. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Содержание учебного материала:				
	64	Работа с текстом по теме: « Образование в России »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	65	Работа с текстом по теме: « Образование за рубежом »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	66	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	67	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				
Тема 10. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	Содержание учебного материала:				OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10
	68	Работа с текстом по теме: « Культурные и национальные традиции »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	69	Работа с текстом по теме: « Краеведение »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	70	Работа с текстом по теме: « Обычаи и праздники »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	71	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Предложения со сложным дополнением типа I want you to come here »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	72	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though »	<i>n</i>	<i>l</i>	

	73	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Предложения с союзами neither...nor, either...or »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	74	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	75	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	76	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Дифференциальные признаки глаголов в Future in the Past »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений				
Тема 11. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	Содержание учебного материала:				OK 02
	77	Работа с текстом по теме: « Общественная жизнь »	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 03
	78	Работа с текстом по теме: « Повседневное поведение »	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 05
	79	Работа с текстом по теме: « Профессиональные навыки и умения »	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 09
	80	Работа с текстом по теме: « Я и социум »	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 10
	81	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	82	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Написать сочинение: «Я и социум»				
Тема 12. Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала:				OK 02
	83	Выявление новой лексики по теме: « Научно-технический прогресс »	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 03
	84	Работа с текстом по теме: « Достижения и инновации в области естественных наук »	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 05
	85	Работа с текстом по теме: « Научно-технический прогресс в моей жизни »	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 09
	86	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Предложения со сложным дополнением типа I want you to come here »	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 10
	87	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	88	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	89	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Глаголы в страдательном залоге »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы				

	2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе			
Тема 13. Профессии, карьера	Содержание учебного материала:			
	90	Выявление новой лексики по теме: « Профессии »	<i>n</i>	<i>1</i>
	91	Работа с текстом по теме: « Продвижение по карьерной лестнице »	<i>n</i>	<i>1</i>
	92	Работа с текстом по теме: « Профессия повара »	<i>n</i>	<i>1</i>
	<i>5 семестр</i>			<i>36</i>
	93	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения »	<i>n</i>	<i>1</i>
	94	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях »	<i>n</i>	<i>1</i>
	95	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Условные предложения (Conditional I) »	<i>n</i>	<i>1</i>
	96	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Условные предложения (Conditional II) »	<i>n</i>	<i>1</i>
	97	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Условные предложения (Conditional III) »	<i>n</i>	<i>1</i>
98	Контрольная работа по теме: « Условные предложения »	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе 4. Написать сочинение на тему: «Моя профессия»			
Тема 14. Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	Содержание учебного материала:			
	99	Выявление новой лексики по теме: « Отдых. Туризм »	<i>n</i>	<i>1</i>
	100	Работа с текстом по теме: « Каникулы »	<i>n</i>	<i>1</i>
	101	Работа с текстом по теме: « В отпуске »	<i>n</i>	<i>1</i>
	102	Работа с текстом по теме: « За границей »	<i>n</i>	<i>1</i>
	103	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous »	<i>n</i>	<i>1</i>
	104	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке »	<i>n</i>	<i>1</i>
		Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Написать сочинение на тему: «В отпуске»		
Тема 15. Искусство и развлечения	Содержание учебного материала:			
	105	Выявление новой лексики по теме: « Искусство. Музыка. Театр. Литература »	<i>n</i>	<i>1</i>
	106	Работа с текстом по теме: « Театр в нашей жизни »	<i>n</i>	<i>1</i>
	107	Работа с текстом по теме: « Книги в нашей жизни »	<i>n</i>	<i>1</i>

	108	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Глаголы в страдательном залоге»	<i>n</i>	<i>1</i>	OK 10	
	109	Выполнение грамматических упражнений по теме: «Страдательный залог»	<i>n</i>	<i>1</i>		
	110	Контрольная работа по теме: «Страдательный залог»	<i>n</i>	<i>1</i>		
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовка к контрольной работе					
Тема 16. Государственное устройство, правовые институты	Содержание учебного материала:				OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10	
	111	Работа с текстом по теме: « Политическое устройство России »36	<i>n</i>	<i>1</i>		
	112	Работа с текстом по теме: « Политическое устройство Великобритании »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	113	Работа с текстом по теме: « Политическое устройство США »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	114	Работа с текстом по теме: « Политическое устройство Канады »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	115	Работа с текстом по теме: « Политическое устройство Австралии »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	116	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	117	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	118	Выполнение грамматических упражнений по теме: « Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различия их функций »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Выполнение грамматических упражнений 3. Подготовить презентацию по теме на выбор: «Политическое устройство России», «Политическое устройство Великобритании», «Политическое устройство США», «Политическое устройство Канады», «Политическое устройство Австралии»					
Тема 17. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Содержание учебного материала:				OK 02 OK 03 OK 05 OK 09 OK 10	
	119	Выявление новой лексики по теме: « Мясо »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	120	Выявление новой лексики по теме: « Рыба »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	121	Выявление новой лексики по теме: « Овощи »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	122	Выявление новой лексики по теме: « Фрукты »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	123	Работа с текстом по теме: « Способы кулинарной обработки продуктов »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	124	Работа с текстом по теме: « Приготовление пищи »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	125	Работа с текстом по теме: « Форма одежды повара »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	126	Выявление новой лексики по теме: « Кухонные приборы »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	127	Выявление новой лексики по теме: « Кухонное оборудование »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	128	Работа с текстом по теме: « Сервировка стола »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	6 семестр					28
	129	Выявление новой лексики по теме: « Барная посуда »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	130	Работа с текстом по теме: « Производственное помещение »	<i>n</i>	<i>1</i>		
	131	Выявление новой лексики по теме: « Названия блюд »	<i>n</i>	<i>1</i>		

	132	Выявление новой лексики по теме: « Меню »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	133	Работа с текстом по теме: « Виды меню и структура меню »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	134	Работа с текстом по теме: « Система закупок продуктов »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	135	Работа с текстом по теме: « Система хранения продуктов »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	136	Выявление новой лексики по теме: « Персонал предприятий общественного питания »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	137	Работа с текстом по теме: « Работа персонала в предприятии общественного питания »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	138	Работа с текстом по теме: « Организация работы администратора »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	139	Работа с текстом по теме: « Организация работы повара, официанта, бармена »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	140	Работа с текстом по теме: « Типы предприятий общественного питания »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	141	Выявление новой лексики по теме: « Ресторан »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	142	Работа с текстом по теме: « Ресторан, как тип предприятия общественного питания »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	143	Выявление новой лексики по теме: « Столовая »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	144	Работа с текстом по теме: « Столовая, как тип предприятия общественного питания »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	145	Выявление новой лексики по теме: « Кафе »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	146	Работа с текстом по теме: « Кафе, как тип предприятия общественного питания »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	147	Выявление новой лексики по теме: « Обслуживание посетителей »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	148	Работа с текстом по теме: « Самообслуживание в ресторанах фаст-фуд »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	149	Работа с текстом по теме: « Заказ столика »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	150	Работа с текстом по теме: « Заказ блюда »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	151	Работа с текстом по теме: « Оплата »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	152	Работа с текстом по теме: « Решение конфликтных ситуаций »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	153	Выявление новой лексики по теме: « Русская кухня »	<i>n</i>	<i>l</i>	
	154	Работа с текстом по теме: « Особенности русской кухни »	<i>n</i>	<i>l</i>	
		Домашнее задание: 1. Выучить новые лексические единицы 2. Написать рецепт десерта 3. Написать рецепт мясного блюда 4. Составить меню 5. Составить диалог на тему: «В ресторане» 6. Составить диалог на тему: «В кафе» 7. Составить диалог на тему: «В столовой» 8. Составить диалог на тему: «Заказ столика по телефону» 9. Подготовить презентацию на тему: «Кухни народов мира» 10. Подготовка к дифференцированному зачету			
Промежуточная аттестация	155	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	<i>l</i>	
	156	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	<i>l</i>	
Итого:				156	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет № А307

КАБИНЕТ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(3 этаж, № 12)

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочие места на 18 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Стенды настенные: Правила чтения в английском языке, Таблица времен в Passive Voice, Таблица времен в Active Voice, Таблица предлогов в английском языке, Карта Британии.

3.2 Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Маньковская, З. В. Английский язык: учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва: ИНФРА-М, 2023 — 200 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Дюканова, Н. М. Английский язык: учебное пособие / Н.М. Дюканова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023 — 319 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С.С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2024 — 252 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Голубев А. П. Английский язык для технических специальностей = Englishfor Technical Colleges [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / А. П. Голубев, А. П. Коржавый, И. Б. Смирнова. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия»,2020. — 208 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); • понимать тексты на базовые профессиональные темы; • участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; • строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; • кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); • писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; 	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тестирование • Контрольная работа • Самостоятельная работа. • Защита реферата • Выполнение проекта; • Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента) • Оценка выполнения практического задания (работы) • Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией • Решение ситуационной задачи • Дифференцированный зачет



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА

ОГСЭ. 04 Физическая культура

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Ещанулов Н.О.	 (подпись)	«10» апреля 2024г.
--------------	---------------	---------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

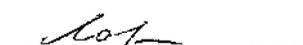
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Ейцаулов Никита Олегович

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) /Лахтина Ю.В./
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура обучающийся должен сформировать следующие результаты:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **164**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **164**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>164</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>164</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>164</i>
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
III Семестр				44 ч.	
Раздел 1. Физическая культура — часть общечеловеческой культуры					
Раздел 1. Физическая культура — часть общечеловеческой культуры	<i>Содержание учебного материала</i>				
	1	Влияние физической культуры на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 04. ОК 08.
	2	Современное Олимпийское движение, символика и ритуалы Олимпийских игр	<i>n</i>	<i>1</i>	
	3	Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП). Основные факторы, определяющие ППФП: виды, условия и характер труда, режим труда и отдыха, особенности динамики работоспособности	<i>n</i>	<i>1</i>	
	4	Развитие необходимых качеств в профессиональной деятельности: физической силы, выносливости, координации движений, силовых качеств	<i>n</i>	<i>1</i>	
	5	Выполнение тестов для определения состояние здоровья	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 1.2 Компоненты физической культуры.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	6	Физическое воспитание – приобретение фонда жизненно важных двигательных умений и навыков, разностороннее развитие физических способностей	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 04. ОК 08.
	7	Физическое развитие – процесс становления, изменения естественных морфологических и функциональных свойств организма в течение жизни человека	<i>n</i>	<i>1</i>	
	8	Оздоровительно-реабилитационная физическая культура. Использование физических упражнений в качестве средств лечения заболеваний и	<i>n</i>	<i>1</i>	

		восстановления функций организма, нарушенных или утраченных вследствие заболеваний, травм, переутомления и других причин			
	9	Фоновые виды физической культуры. Гигиеническая физическая культура в рамки повседневного быта (утренняя гимнастика, прогулки, физические упражнения в режиме дня)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	10	Рекреативная физическая культура. Режим активного отдыха (туризм, физкультурно-оздоровительные развлечения)	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 1.3. Составление индивидуального плана физического развития	<i>Содержание учебного материала</i>				
	11	Наблюдение за своим физическим развитием и физической подготовкой, за техникой выполнения двигательных действий и режимами физической нагрузки. Соблюдение безопасности при выполнении физических упражнений	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 04. ОК 08.
	12	Дневник самонаблюдения. Правила ведения дневника самонаблюдения	<i>n</i>	<i>l</i>	
	13	Составление индивидуальных комплексов физических упражнений с учетом индивидуальных особенностей организма, физической подготовки	<i>n</i>	<i>l</i>	
	14	Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья	<i>n</i>	<i>l</i>	
	15	Коррекции и развитие физических качеств в практической деятельности и повседневной жизни	<i>n</i>	<i>l</i>	
	16	Составление дневника физического самоконтроля после выполнения физических нагрузок на занятиях физической культуры	<i>n</i>	<i>l</i>	
Раздел 2. Основные виды общей физической подготовки					
Тема 2.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	<i>Содержание учебного материала</i>				
	17	Правила безопасности во время занятий легкой атлетикой и кроссовой подготовкой.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 04. ОК 08.
	18	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, переломах, растяжениях, ушибах	<i>n</i>	<i>l</i>	
	19	Техника беговых упражнений (кроссовый бег, бег на короткие, средние и длинные дистанции).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	20	Бег с низкого и высокого старта	<i>n</i>	<i>l</i>	
	21	Бег с стартового разгона, финиширования.	<i>n</i>	<i>l</i>	
22	Бег на 30-60 метров	<i>n</i>	<i>l</i>		

23	Эстафетный бег 4' 100	<i>n</i>	<i>l</i>
24	Бег по пересеченной местности	<i>n</i>	<i>l</i>
25	Техника метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши).	<i>n</i>	<i>l</i>
26	Техника бросков набивного мяча 1 кг (девушки) и 2 кг (юноши) из-за головы	<i>n</i>	<i>l</i>
27	Техника выполнения прыжков (прыжки в длину с места, с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной)	<i>n</i>	<i>l</i>
28	Техника выполнения прыжков (прыжки в длину с места, с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной)	<i>n</i>	<i>l</i>
29	Отработка техники бега на короткие дистанции с низкого старта	<i>n</i>	<i>l</i>
30	Выполнение контрольных упражнений по определению уровня физической подготовленности	<i>n</i>	<i>l</i>
31	Отработка техники бега на средние дистанции.	<i>n</i>	<i>l</i>
32	Совершенствование техники бега на короткие дистанции (старт, разбег, финиширование).	<i>n</i>	<i>l</i>
33	Обучение эстафетному бегу. Отработка техники прыжка в длину с места и с разбега способом «согнув ноги».	<i>n</i>	<i>l</i>
34	Выполнение контрольных упражнений по определению уровня физической подготовленности	<i>n</i>	<i>l</i>
35	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».	<i>n</i>	<i>l</i>
36	Отработка техники бега на длинные дистанции.	<i>n</i>	<i>l</i>
37	Выполнение контрольного норматива: бег 30 м и 60 м на время.	<i>n</i>	<i>l</i>
38	Сдача контрольных нормативов контрольных нормативов по броску набивного мяча 1 кг (девушки) и 2 кг (юноши) из-за головы	<i>n</i>	<i>l</i>
39	Совершенствование техники бега на длинные дистанции.	<i>n</i>	<i>l</i>

	40	Кроссовая подготовка. Выполнение контрольного норматива: прыжок в длину с места и с разбега.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	41	Кроссовая подготовка. Бег по пересеченной местности 3 км – юноши, 2 км – девушки без учета времени.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	42	Отработка техники прыжка в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Развитие силовых способностей	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2. 2. Лыжная подготовка	<i>Содержание учебного материала</i>				ОК 04. ОК 08.
	43	Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	44	Полуконьковый и коньковый ход.	<i>n</i>	<i>l</i>	
				<i>Итого:</i>	<i>44</i>
IV Семестр				48 ч	
	45	Передвижение по пересечённой местности.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 04. ОК 08.
	46	Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	47	Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	48	Прыжки на лыжах с малого трамплина.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	49	Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	50	Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	51	Посадка.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	52	Посадка.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	53	Техника падений.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	54	Техника падений.	<i>n</i>	<i>l</i>	

	55	Техника передвижения по прямой	<i>n</i>	<i>1</i>	
	56	Техника передвижения по повороту	<i>n</i>	<i>1</i>	
	57	Разгон, торможение.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	58	Разгон, торможение.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	59	Техника и тактика бега по дистанции.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	60	Техника и тактика бега по дистанции.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	61	Пробегание дистанции до 500 метров.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	62	Пробегание дистанции до 500 метров.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	63	Подвижные игры на коньках.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	64	Подвижные игры на коньках.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2. 3. Гимнастика	<i>Содержание учебного материала</i>				
	65	Значение производственной гимнастики для повышения общей и профессиональной работоспособности, с целью профилактики болезней и восстановления организма	<i>n</i>	<i>1</i>	
	66	Виды производственной гимнастики: вводная гимнастика, физкультурная пауза, физкультурная минутка, микропауза активного отдыха	<i>n</i>	<i>1</i>	
	67	Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	68	Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики. Упражнения для коррекции зрения	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 04. ОК 08.
	69	Комплексы общеразвивающих упражнений: упражнения с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки)	<i>n</i>	<i>1</i>	
	70	Выполнение общеразвивающих упражнений, упражнений в паре, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки)	<i>n</i>	<i>1</i>	
71	Выполнение упражнений с отягощением собственным весом (подтягивание в висе, отжимание в упоре, удержание равновесия в висе, упоре) (юноши)	<i>n</i>	<i>1</i>		

	72	Выполнение упражнений на развитие силовой выносливости.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	73	Упражнения на развитие силы	<i>n</i>	<i>l</i>	
	74	Освоение методики выполнения комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с целью профилактики профессиональных заболеваний	<i>n</i>	<i>l</i>	
	75	Освоение методики выполнения комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с целью профилактики профессиональных заболеваний	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.4. Атлетическая гимнастика	<i>Содержание учебного материала</i>				
	76	Атлетическая гимнастика как система физических упражнений, развивающих силу, в сочетании с разносторонней физической подготовкой.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 04. ОК 08.
	77	Занятия на тренажерах, как средство профилактики гиподинамии.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	78	Воздействие занятий на различные части тела, мышечные группы, дыхательную и сердечно-сосудистую системы	<i>n</i>	<i>l</i>	
	79	Гигиена самостоятельных занятий атлетической гимнастикой: питание, питьевой режим, гигиена тела, закаливание, одежда для тренировок	<i>n</i>	<i>l</i>	
	80	Разработка комплекса упражнений для занятий в тренажерном зале под руководством преподавателя»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	81	Выполнение комплекса упражнений для занятий в тренажерном зале под руководством преподавателя	<i>n</i>	<i>l</i>	
Раздел 3. Спортивные игры					
Тема 3.1. Волейбол	<i>Содержание учебного материала</i>				
	82	Соблюдение правил безопасности во время спортивных игр.	<i>n</i>	<i>l</i>	ОК 04. ОК 08.
	83	Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	<i>n</i>	<i>l</i>	
	84	Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке	<i>n</i>	<i>l</i>	
	85	Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке	<i>n</i>	<i>l</i>	
	86	Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	87	Прием мяча. Передача мяча.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	88	Прием мяча. Передача мяча.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	89	Нападающие удары. Блокирование нападающего удара.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	90	Нападающие удары. Блокирование нападающего удара.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	91	Страховка у сетки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	92	Страховка у сетки.	<i>n</i>	<i>l</i>	

				Итого:	48	
V Семестр				18 ч.		
	93	Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 04. ОК 08.	
	94	Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения	<i>n</i>	<i>1</i>		
	95	Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча	<i>n</i>	<i>1</i>		
	96	Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча	<i>n</i>	<i>1</i>		
	97	Групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков	<i>n</i>	<i>1</i>		
	98	Групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков	<i>n</i>	<i>1</i>		
	99	Техника нижней подачи и приёма после неё	<i>n</i>	<i>1</i>		
	100	Техника нижней подачи и приёма после неё	<i>n</i>	<i>1</i>		
	101	Отработка техники нижней подачи и приёма после неё	<i>n</i>	<i>1</i>		
	102	Отработка техники нижней подачи и приёма после неё	<i>n</i>	<i>1</i>		
	103	Техника прямого нападающего удара	<i>n</i>	<i>1</i>		
	104	Отработка техники прямого нападающего удара	<i>n</i>	<i>1</i>		
	105	Отработка техники прямого нападающего удара	<i>n</i>	<i>1</i>		
	106	Техника прямого нападающего удара	<i>n</i>	<i>1</i>		
	107	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху.	<i>n</i>	<i>1</i>		
	108	Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке	<i>n</i>	<i>1</i>		
	109	Учебная игра с применением изученных положений.	<i>n</i>	<i>1</i>		
	110	Учебная игра с применением изученных положений.	<i>n</i>	<i>1</i>		
				Итого:	18	
VI Семестр				32 ч.		
	111	Отработка техники владения техническими элементами в волейболе	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 04. ОК 08.	
	112	Отработка техники владения техническими элементами в волейболе	<i>n</i>	<i>1</i>		
Тема 3.2. Баскетбол	Содержание учебного материала					
	113	Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места	<i>n</i>	<i>1</i>		
	114	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места	<i>n</i>	<i>1</i>		

115	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места	<i>n</i>	<i>l</i>
116	Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе	<i>n</i>	<i>l</i>
117	Совершенствование техники ведения и передачи мяча в баскетболе	<i>n</i>	<i>l</i>
118	Совершенствование техники ведения и передачи мяча в баскетболе	<i>n</i>	<i>l</i>
119	Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение – 2 шага – бросок».	<i>n</i>	<i>l</i>
120	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места	<i>n</i>	<i>l</i>
121	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места	<i>n</i>	<i>l</i>
122	Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведения-2 шага-бросок		<i>l</i>
123	Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведения-2 шага-бросок	<i>n</i>	<i>l</i>
124	Техника выполнения штрафного броска	<i>n</i>	<i>l</i>
125	Ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу	<i>n</i>	<i>l</i>
126	Ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу	<i>n</i>	<i>l</i>
127	Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	<i>n</i>	<i>l</i>
128	Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	<i>n</i>	<i>l</i>
129	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	<i>n</i>	<i>l</i>
130	Применение правил игры в баскетбол в учебной игре	<i>n</i>	<i>l</i>
131	Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу	<i>n</i>	<i>l</i>
132	Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу	<i>n</i>	<i>l</i>
133	Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	<i>n</i>	<i>l</i>
134	Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	<i>n</i>	<i>l</i>
135	Техника владения баскетбольным мячом	<i>n</i>	<i>l</i>
136	Техника владения баскетбольным мячом	<i>n</i>	<i>l</i>
137	Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок»,	<i>n</i>	<i>l</i>
138	Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок»	<i>n</i>	<i>l</i>

	139	Бросок мяча с места под кольцо	<i>n</i>	<i>1</i>	
	140	Бросок мяча с места под кольцо	<i>n</i>	<i>1</i>	
	141	Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре	<i>n</i>	<i>1</i>	
	142	Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре	<i>n</i>	<i>1</i>	
			Итого:	32	
VII Семестр				22 ч.	
	143	Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места	<i>n</i>	<i>1</i>	
	144	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места	<i>n</i>	<i>1</i>	
	145	Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение – 2 шага – бросок».	<i>n</i>	<i>1</i>	
	146	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места	<i>n</i>	<i>1</i>	
	147	Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу	<i>n</i>	<i>1</i>	
	148	Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	<i>n</i>	<i>1</i>	
	149	Техника владения баскетбольным мячом	<i>n</i>	<i>1</i>	
	150	Тактика игры в нападении. Отдай передачу и входи.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	151	Взаимодействие двух и трех игроков.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	152	Техника передачи и приема мяча на месте и в движении, двумя руками от груди, от головы, одной рукой от плеча по воздуху и через пол.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	153	Техника передачи и приема мяча в парах в тройках с двумя и тремя мячами.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	154	Техника ведения мяча. Попеременно правой и левой рукой, одновременно двумя мячами, на месте и в движении.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	155	Способы остановки после ведения мяча. Остановка прыжком на две ноги, остановка стопорящим шагом.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	156	Техника выполнения штрафного броска. Подводящие упражнения.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	157	Атака кольца с двух шагов, после остановки прыжком. С средней и дальней дистанции.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	158	Техника игры в нападении. Перемещения, бег обычными и переменными шагами с изменением направления и скорости, старты, прыжки, остановки, повороты	<i>n</i>	<i>1</i>	
	159	Техника игры в защите. Перемещения, защитная стойка, передвижения	<i>n</i>	<i>1</i>	

		обычными и приставными шагами в различных направлениях, передвижения спиной вперед			
	160	Первая передача, отработка быстрого прорыва.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	161	Изучение прессинга по всей площадке, двойная опека.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	162	Изучение постановки заслона, отворот, завершение атаки	<i>n</i>	<i>1</i>	
	163	Зачёт	<i>n</i>	<i>1</i>	
	164	Зачёт	<i>n</i>	<i>1</i>	
			<i>Итого</i>	<i>22</i>	
			<i>Итого</i>	<i>164</i>	

ТЕМЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Роль физической культуры и спорта в духовном воспитании личности.
2. Характеристика основных компонентов здорового образа жизни.
3. Средства физической культуры в повышении функциональных возможностей организма.
4. Физиологическая характеристика состояний организма при занятиях физическими упражнениями и спортом.
5. Современные популярные оздоровительные системы физических упражнений.
6. Основы психического здоровья и психосоматическая физическая тренировка (профилактика неврозов, аутогенная тренировка, самовнушение и т. п.)
7. Цели, задачи и средства общей физической подготовки.
8. Цели, задачи и средства спортивной подготовки.
9. Самоконтроль в процессе физического воспитания.
10. Повышение иммунитета и профилактика простудных заболеваний.
11. Физическая культура в профилактике сердечно-сосудистых заболеваний.
12. Физическая культура в профилактике опорно-двигательного аппарата.
13. Способы улучшения зрения.
14. Средства и методы воспитания физических качеств.
15. Лыжная подготовка в системе физического воспитания (основы техники передвижения, способы лыжных ходов, преодоление подъемов и спусков, подбор инвентаря).
16. Легкая атлетика в системе физического воспитания (техника ходьбы, бега, прыжков, метаний).
17. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.
18. Особенности занятий избранным видом спорта.
19. Применение физических упражнений для формирования красивой фигуры.
20. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.
21. Виды физических нагрузок, их интенсивность
22. Влияние физических упражнений на мышцы
23. Закаливание
24. Здоровый образ жизни
25. История Олимпийских игр как международного спортивного движения
26. Комплексы упражнений при заболеваниях опорно-двигательного аппарата
27. Общая физическая подготовка: цели и задачи
28. Питание спортсменов
29. Сердечно-сосудистая, дыхательная и нервная системы
30. Развитие силы и мышц
31. Роль физической культуры
32. Спорт высших достижений
33. Утренняя гигиеническая гимнастика
34. Физическое воспитание в семье

35. Значение спорта и физической культуры в жизни человека
36. История зарождения и развития физкультуры
37. Влияние физической культуры на решение различных социальных проблем
38. Как выполнение физических упражнений отражается на состоянии здоровья человека
39. Принципы ведения здорового образа жизни
40. Коррекция осанки методами физкультуры
41. Техника безопасности при выполнении физических упражнений

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета спортивный зал волейбола и спортивной гимнастики, Спортивный зал игровых видов спорта, тренажерный зал.

Оборудование:

МАЛЫЙ СПОРТИВНЫЙ ЗАЛ

(1 этаж, № 1)

1. Шведская стенка с турником - 3 шт.;
2. Комплект оборудования для настольного тенниса – 2 шт.;
3. Комплект оборудования и спортивного инвентаря для игры в волейбол – 1 шт.;
4. Комплект оборудования для прыжков в высоту – 1 шт.;
5. Сетка волейбольная - 1 шт.;
6. Конус пластмассовый – 18 шт.;
7. Пояс тяжелоатлетический - 3шт;
8. Канат – 1 шт.;
9. Табло перекидное - 2шт;
10. Трамплины – 1 шт.;
11. Маты гимнастические – 21 шт.;
12. Конь гимнастический – 1 шт.;
13. Кольца гимнастические – 1 шт.;
14. Козел гимнастический – 2 шт.;
15. Брусья гимнастические – 2 шт.;
16. Перекладина гимнастическая – 2 шт.;
17. Дорожка для прыжков в длину - 1 шт.

БОЛЬШОЙ СПОРТИВНЫЙ ЗАЛ

(1 этаж, № 2)

1. Мини футбольные ворота – 2 шт.;
2. Кольца баскетбольные – 6 шт.;
3. Электронное табло – 1 шт.;

ТРЕНАЖЕРНЫЙ ЗАЛ

(1 этаж, № 31)

1. Силовой тренажер JKEXER – 4 шт.;
2. Велоэргометр PROTEUS – 2 шт.;
3. Беговая дорожка LARSEN – 2 шт.;
4. Имитатор ходьбы «Геркулес» - 1 шт.;
5. Педаль хода – 1 шт.;
6. Стойка для блинов (пирамида) – 1 шт.;
7. Стойка для грифа – 1 шт.

ХОККЕЙНЫЙ КОРТ (ТЕРРИТОРИЯ КОЛЛЕДЖА)

Спортивное оборудование: Хоккейные ворота (2 шт).

Спортивный инвентарь:

Коньки хоккейные Pilot (20 шт);

Коньки вратаря (2 шт);

Коньки хоккейные (3 шт);

Клюшка хоккейная левая (13 шт);

Клюшка хоккейная правая (13 шт);

Клюшка вратаря (2 шт);

Клюшка хоккейная тренировочная (13 шт);

Конус ограничитель (5 шт);

Доска тактическая (1 шт);

Свисток тренера (1 шт);

Шайбы хоккейные (25 шт);

Шлем хоккейный с Визором (1 шт.);

Налокотники игрока (18 шт);

Щитки игрока (18 шт);

Перчатки игрока (18 шт);

Нагрудник игрока хоккейный (18 шт);

Баул игрока (18 шт);

Шлем игрока с маской (18 шт);

Шорты игрока (18 шт);

Раковина игрока SR (18 шт);

Рейтузы (15 шт);

Свитер игрока Белый (9 шт);

Свитер игрока Красный (9 шт);

Баул вратаря (2 шт);

Ловушка вратаря (2 шт);

Блокер вратаря (2 шт);

Нагрудник вратаря (2 шт);

Шорты вратаря (2 шт);

Щитки вратаря (2 шт);

Защита паха вратаря (2 шт);

Защита шеи вратаря (2 шт);

Свитер вратаря Белый (2 шт);

Свитер вратаря Красный (2 шт);

Шлем вратаря с маской КГ (2 шт);

Судейские комплекты (3 шт)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. Лях, В. И. Физическая культура. 10-11 класс. Базовый уровень / В. И. Лях. - 11-е изд., переработанное и дополненное - М.: Просвещение, 2023. - 271 с. - ISBN 978-5-09-103628-2. - Текст: электронный.
2. Матвеев, А. П. Физическая культура. 10-11 класс (базовый уровень): учебник / А. П. Матвеев, Е. С. Палехова. - 6-е изд., стереотипное - Москва: Просвещение, 2022. - 160 с. - ISBN 978-5-09-099583-2. - Текст: электронный.
3. Погадаев, Г. И. Физическая культура. 10-11 классы (базовый уровень): учебник / Г. И. Погадаев. - 9-е изд., стереотипное - Москва: Просвещение, 2022. - 288 с. - ISBN 978-5-09-099584-9. - Текст: электронный.
4. Филиппова, Ю. С. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Ю. С. Филиппова. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	ОК 01, 04, 08.	Наблюдение выполнения упражнений, сдача нормативов Дифференцированный зачет
Знать:		
Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	ОК 01, 04, 08.	Устный опрос Дифференцированный зачет



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

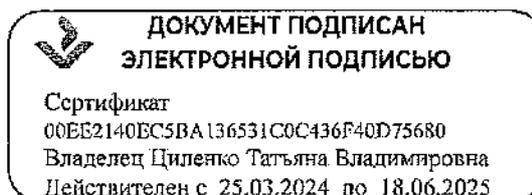
Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП

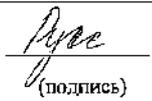


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО
ЦИКЛА
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Русс М.Н.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	-----------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.05 Психология общения разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Русс М.Н.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией общегуманитарных дисциплин,

протокол № 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



(подпись) /О.А. Цаплий/
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОГСЭ.05 Психология общения входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
--	---	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
лекции	<i>12</i>
практические занятия	<i>20</i>
лабораторные работы	-
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Вид нагрузки	Объем часов	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	2				4
Тема 1. Общение человеческого бытия	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	1-2	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.	<i>л</i>	2	
	3	Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения.	<i>л</i>	1	
	4	Единство общения и деятельности.	<i>л</i>	1	
	Домашнее задание Выучить определения: общение, виды общения, функции и структуру общения, социальная роль. Деловая игра «Круг общения», подготовить самопрезентацию.				
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	5	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие.	<i>л</i>	1	
	6	Искажения в процессе восприятия.	<i>л</i>	1	
	7	Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	<i>л</i>	1	
	8	Влияние имиджа на восприятие человека.	<i>л</i>	1	
	Домашнее задание Презентация «Имидж делового человека» Деловая игра «Формы общения», подготовить ситуацию				
Тема 3. Общение как взаимодействие	Содержание				ОК.01 ОК.03
	9	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	<i>л</i>	1	

(интерактивная сторона общения)	10	Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа.	<i>л</i>	1	ОК.04
	11	Взаимодействие как организация совместной деятельности.	<i>л</i>	1	
	Домашнее задание Ролевая игра «Общение как взаимодействие», подготовить ситуацию.				
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	12	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.	<i>л</i>	1	
	13	Невербальная коммуникация.	<i>п</i>	1	
	14	Методы развития коммуникативных способностей.	<i>п</i>	1	
	15	Виды, правила и техники слушания.	<i>п</i>	1	
	16	Толерантность как средство повышения эффективности общения.	<i>п</i>	1	
	Домашнее задание Самодиагностика «Способность действовать в социально-напряженных ситуациях»				
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	17	Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	<i>п</i>	1	
	18	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений.	<i>п</i>	1	
	19	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	<i>п</i>	1	
	Домашнее задание Подготовить аргументацию на предложенную тему				
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	20-21	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта.	<i>п</i>	2	
	22	Стратегия разрешения конфликтов	<i>п</i>	1	
	Домашнее задание Письменная рефлексия: какие мысли и образы приходят вам в голову, когда вы слышите о конфликте? Самодиагностика «Способность действовать в социально-напряженных ситуациях»				

Тема 7. Эмоциональное реагирование в конflikтах и саморегуляция	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	23	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	<i>n</i>	1	
	24	Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	<i>n</i>	1	
	Домашнее задание Подготовить упражнения на снятие стрессового состояния Выучить правила поведения в конфликтных ситуациях				
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	Содержание				ОК.01 ОК.03 ОК.04
	25-26	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	<i>n</i>	2	
	27-28	Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	<i>n</i>	2	
	29-30	Выполнение самостоятельной работы	<i>n</i>	2	
	Домашнее задание Деловая игра «Этика деловых отношений в профессиональной этике»				
	31-32	Зачет	<i>n</i>	2	
Всего:				32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет №А319

КАБИНЕТ ГУМАНИТАРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы Основные источники:

1. Рамендик Д.М. Общая психология и психологический практикум [Текст]: учебник и практикум для СПО/ Д.М. Рамендик. -2-е издание, испр.и доп. –Москва: Издательство Юрайт, 2023. -274 с.
2. Бороздина, Г. В. Психология делового общения: учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024 — 320 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии: учебное пособие / Н. С. Ефимова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024 — 192 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Кузнецова, М. А. Психология общения: учебное пособие для СПО / М. А. Кузнецова. - Москва: РГУП, 2019. - 167 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, подготовка и выступление с докладом, рефератом, презентацией, решение ситуационной задачи.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>ОК.01 ОК.03 ОК.04</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, написание эссе, работа с документами, беседы, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, зачет.</p>
<p>Уметь: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>ОК.01 ОК.03 ОК.04</p>	<p>Текущий контроль: фронтальный опрос, тестирование, написание эссе, работа с документами, беседы, выполнение практических работ, выполнение самостоятельной работы, зачет.</p>



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

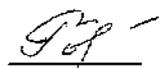
Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец | Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО
ЦИКЛА
ЕН.01 ХИМИЯ**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Гордеева С. В.	 (подпись)	«11» апреля 2024г
--------------	---------------	----------------	--	-------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла ЕН.01 Химия разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Гордеева Светлана Викторовна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин, протокол

№ 8 от «11» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


_____/ Несвельдинов Р.С. /
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ЕН.01 Химия входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	основные понятия и законы химии;
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	-понятие химической кинетики и катализа;
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	использовать лабораторную посуду и оборудование;	-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
	проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
	выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	-тепловой эффект химических реакций,

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации		

холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **144 часа**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **144 часа**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>144</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>144</i>
в том числе:	
лекции	<i>42</i>
практические занятия	<i>64</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>38</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
3 семестр					
Раздел 1. Физическая химия					
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала			6	OK1 – OK7, OK9, OK10
	1	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	л	1	
	2	Законы термодинамики.	л	1	
	3	Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса.	л	1	
	4	Калорийность продуктов питания.	п	1	
	5	Решение задач на расчет энтальпий, энтропий.	п	1	
	6	Решение задач на расчет энергии Гиббса химических реакций.	п	1	
Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 69 вопросы 1 – 19					
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала			9	OK1 – OK7, OK9, OK10
	7	Общая характеристика агрегатного состояния веществ.	л	1	
	8	Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.	п	1	
	9	Газообразное состояние вещества.	п	1	
	10	Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость.	п	1	
11	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)	п	1		

	12	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	<i>n</i>	<i>1</i>	
	13 – 14	Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	15	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 26 вопросы 1 - 18				
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала			7	ОК1 – ОК7, ОК9, ОК10
	16	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	17 – 18	Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	19	Теория катализа. Катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья. Приготовление продуктов питания при разных температурах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	20	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	21 – 22	Факторы, влияющие на сдвиг химического равновесия.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание ОИ 1. - стр. 213 вопросы 1 – 4, 7 – 15, 18, 19; стр. 83 вопросы 1 - 14				
Тема 1.4. Свойства растворов.	Содержание учебного материала			10	ОК1 – ОК7, ОК9, ОК10
	23	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Способы выражения концентраций. Процентная, молярная, нормальная, моляльность растворов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	24 – 25	Расчеты концентрации растворов. Процентная концентрация, молярная и нормальная концентрации. Перевод из одной концентрации в другую.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	26	Экстракция растворов. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	27	Водородный показатель. Способы определения рН среды.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	28	Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	29	Решение задач на определение осмотического давления растворов и рН среды.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	30	Решение задач на определение температур кипения и замерзания растворов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	31 – 32	Лабораторная работа Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 141 вопросы 1 – 14				
4 семестр					
Тема 1.5. Поверхностные явления.	Содержание учебного материала			4	ОК1 – ОК7, ОК9, ОК10
	33	Термодинамическая характеристика поверхности.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	34	Адсорбция. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ-твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Применение адсорбции. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	35 – 36	Лабораторная работа «Исследование процессов адсорбции активированным углем различных веществ из растворов».	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 237 вопросы 2 - 9				
Раздел.2Коллоидная химия					
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала			2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	37	Основные понятия коллоидной химии. Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	38	Дисперсные системы. Дисперсные системы, характеристика, классификация.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 281 вопросы 1 - 3				
	Содержание учебного материала			9	

Тема 2.2. Коллоидные растворы.	39	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	40	Методы получения коллоидных растворов. Устойчивость и коагуляция зелей. Диспергирование, конденсация, пептизация. Факторы, вызывающие коагуляцию.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	41 – 42	Получение коллоидных растворов. Изучение способов получения коллоидных растворов.	<i>л</i>	<i>2</i>	
	43 – 44	Лабораторная работа «Свойства коллоидных растворов. Коагуляция»	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	45	Составление формул и схем строения мицелл.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	46	Коллоидные системы в пищевых производствах.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	47	Использование коллоидных растворов. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: ОИ 1. - стр. 281 вопросы 4 - 10				
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	Содержание учебного материала			12	ПК 2.3 ПК 4.6 ПК5.3 ОК 1 - ОК7, ОК9, ОК10
	48	Характеристики грубодисперсных систем , их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	49	Эмульсии. Классификация. Применение в различных областях.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	50	Роль эмульгаторов в пищевой промышленности.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	51 – 52	Лабораторная работа «Получение эмульсий выявление роли стабилизаторов». Изучение способов получения эмульсий и выявление роли стабилизаторов.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	53	Пены. Классификация. Применение в различных областях.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	54	Производство пенообразных масс в кондитерском производстве: пастила, зефир, суфле.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	55 – 56	Лабораторная работа «Получение пен, выявление роли стабилизаторов». Изучение способов получения пен и выявление роли стабилизаторов.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	57	Порошки. Классификация. Применение в различных областях.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	58	Аэрозоли. Классификация. Применение в различных областях.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	59	Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	<i>п</i>	<i>1</i>	

	Домашнее задание: составить сводную таблицу по дисперсным системам и глоссарий по основным определениям темы «Грубодисперсные системы»				
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала			15	ОК 1 – ОК7, ОК9, ОК10
	60	Высокомолекулярные соединения. Строение ВМС, классификация. Свойства высокомолекулярных соединений.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	61	Способы получения ВМС. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	62	Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	63	Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	64	Студни, методы получения, синерезис.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	65 – 66	Лабораторная работа «Изучение процессов набухания и студнеобразования».	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	67	Классификация углеводов. Биологическое значение, значение углеводов в производстве продовольственных продуктов. Изменение углеводов в технологических процессах.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	68	Жиры их свойства. Простые липиды, их классификация. Изменение жиров в технологических процессах.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	69 – 70	Лабораторная работа Качественная реакция на углеводы. Определение наличия углеводов в продуктах питания с помощью качественной реакции.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	71 – 72	Белки, их свойства. Биологическая ценность белков. Полноценные и неполноценные. Изменение белков в технологических процессах. Изменение белков в технологических процессах.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	73 – 74	Лабораторная работа «Качественная реакция на белок. Определение наличия белка в продукте при помощи качественной реакции».	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание: ОИ.1. – стр. 29 упр. 1-10; стр. 47 упр. 1 – 8; стр. 80 упр. 1 - 9				
5 семестр					
Раздел 3. Аналитическая химия					

Тема 3.1. Качественный анализ.	Содержание учебного материала			3	ОК 1 – ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	75	Аналитическая химия, задачи и методы исследования. Аналитическая химия, её задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	76	Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	77	Условия протекания реакций обмена: образование осадка; выделение газа; образование малодиссоциируемого соединения.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание: написать уравнения в ионной форме для предложенных уравнений.				
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала			29	ОК 1– ОК7, ОК9, ОК10
	78	Классификация катионов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	79	Первая аналитическая группа катионов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	80	Содержание катионов первой группы в продуктах питания.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	81	Общая характеристика катионов второй аналитической группы.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	82	Содержание катионов второй группы в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	83	Групповой реактив и условия его применения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	84	Произведение растворимости, условия образования осадков.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	85 – 86	Практическое занятие. Решение задач на правило произведения растворимости.	<i>п</i>	<i>2</i>	
	87 – 88	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
89 – 90	Лабораторная работа. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	<i>л/р</i>	<i>2</i>		

	91	Катионы третьей группы. Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей аналитических групп. Значение катионов третьей аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	92	Катионы четвертой группы. Характеристика группы, частные реакции на катионы четвертой аналитических групп. Значение катионов четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	93 – 94	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	95 – 96	Лабораторная работа. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	97	Амфотерность. Свойства амфотерных соединений.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	98	Общая характеристика пятой и шестой групп катионов. Групповой реагент.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	99 – 100	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов пятой и шестой аналитических групп.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	101	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	102	Частные реакции анионов первой группы.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	103	Частные реакции анионов второй группы и третьей групп.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	104	Систематический ход анализа смеси солей.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	105 – 106	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание ОИ 2. Катионы 1 группы стр. 100 упр. 5, 7, 9 Катионы 3 группы: стр.100 упр. 1 – 4, Катионы 4 группы стр. 101 упр. 11 – 13, Анионы: стр. 14 – 16. Выполнить тест на стр. 101.				
6 семестр					
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	Содержание учебного материала			28	ОК1 – ОК7, ОК9, ОК10
	107	Сущность методов количественного анализа.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	108	Операции весового (гравиметрического) анализа. Оборудование и посуда количественного анализа. Типы гравиметрических определений. Приборы и посуда гравиметрического анализа	<i>n</i>	<i>1</i>	

109 - 110	Лабораторная работа. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	ПК 3.3
111	Общая характеристика объемных методов анализа. Применение метода. Точность метода. Конечная точка титрования. Точка эквивалентности. Закон эквивалентов. Требования к реакциям в титриметрическом анализе. Стандартные растворы. Индикаторы. Правила титрования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
112	Закон эквивалентов. Основные величины, используемые в титриметрическом анализе.	<i>п</i>	<i>1</i>	
113	Титрование, его способы. прямое, обратное, косвенное. Метод пипетирования. Метод отдельных навесок. Расчет массового содержания вещества в титруемом растворе. Оформление результатов титриметрического анализа.	<i>л</i>	<i>1</i>	
114	Расчеты в титриметрическом анализе.	<i>п</i>	<i>1</i>	
115	Классификация титриметрических методов анализа по типу реакции, лежащей в основе. Метод нейтрализации. Окислительно-восстановительное титрование. Осадительное титрование. Комплексонометрическое титрование.	<i>л</i>	<i>1</i>	
116	Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов. Определение нормальности и титра раствора.	<i>п</i>	<i>1</i>	
117 – 118	Лабораторная работа «Приготовление и стандартизация раствора гидроксида натрия по стандартному раствору соляной кислоты»	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
119 – 120	Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	<i>п</i>	<i>2</i>	
121	Сущность окислительно-восстановительных методов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
122	Окислительно-восстановительный потенциал (редокс-потенциал)	<i>п</i>	<i>1</i>	
123	Значение окислительно-восстановительных методов в проведении химико-технологического контроля.	<i>п</i>	<i>1</i>	
124	Перманганатометрия и её сущность.	<i>п</i>	<i>1</i>	
125 – 126	Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	

	127	Йодометрия и её сущность	<i>n</i>	<i>1</i>	
	128	Сущность методов осаждения.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	129 – 130	Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	131	Сущность метода комплексонометрии и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	<i>л</i>	<i>1</i>	
	132	Преимущества метода комплексонометрии. Индикаторы метода комплексонометрии. Применение метода комплексонометрии в технохимическом контроле пищевых производств.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	133 – 134	Лабораторная работа «Комплексонометрическое определение жёсткости воды»	<i>л/р</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание: ОИ 2. Гравиметрический анализ стр.133 упр. 1 – 10, стр. 136 выполнить тест вариант 1. Кислотно – основное титрование стр. 157 упр. 1 – 9. Окислительно-восстановительное титрование стр.178 упр.1 – 7. Комплексонометрическое титрование стр. 190 упр. 1 – 9.				
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	Содержание учебного материала			8	ОК 1– ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	135	Общая характеристика физико-химических методов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	136	Спектроскопические методы анализа: общие сведения	<i>л</i>	<i>1</i>	
	137	Фотометрические методы анализа	<i>n</i>	<i>1</i>	
	138	Общие сведения о масс-спектральном, радиометрическом анализах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	139	Электрохимические методы анализа (потенциометрия, кондуктометрия, кулонометрия, амперометрия, полярография).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	140	Хроматографический метод анализа.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	141- 142	Повторение учебного материала – подготовка к дифференцированному зачёту. Решение задач по пройденным темам: термодинамика, газовые законы, скорость реакции, сдвиг химического равновесия, определение концентрации раствора, расчёты в гравиметрическом анализе	<i>n</i>	<i>2</i>	
	143 - 144	Дифференцированный зачёт	<i>n</i>	2	
	Домашнее задание ОИ 2. Общая характеристика стр. 222 упр. 1 – 15, Спектроскопический метод стр. 252 упр. 1 – 3, 10, 11. Фотометрический анализ стр. 291 упр. 1 – 4. Эхимические методы анализ стр. 318 упр. 1 – 7				
Итого				144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет
Учебный кабинет № А316

КАБИНЕТ ХИМИИ

(3 этаж, № 11)

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 2 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической лабораторной для кабинета химии (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Компьютер - 1 шт.,
4. Видеопроектор – 1 шт.;
5. Интерактивная доска – 1 шт.;
6. Демонстрационный стол с раковиной – 1 шт.
7. Цифровая лаборатория «Архимед»;
8. Электронный микроскоп 1 шт.;
9. Шкафы для реактивов – 2 шт.;
10. Хранилище для химических реактивов;
11. Набор химических реактивов для проведения лабораторных работ, микролаборатория для химического эксперимента;
12. Справочно-информационный стенд «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»;
13. Стенд – лента «Выдающиеся химики»;
14. Стенд-уголок «Юный химик»;
15. Справочно-информационный стенд (электронный, световой) «Растворимость кислот, солей, оснований»;
16. Справочно-информационный (электронный) стенд (световой) «Электрохимический ряд напряжений металлов»;
18. Таблица «Основные понятия и законы химии»;
19. Стенды настенные: «Техника безопасности»; «Охрана труда»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Габриелян, О. С. Химия. Базовый уровень. 10 класс: учебник / О. С. Габриелян. - 5-е изд., переработанное - Москва: Издательство "Просвещение", 2022. - 192 с. - ISBN 978-5-09-099538-2. - Текст: электронный.
2. Габриелян, О. С. Химия. 11 класс (базовый уровень): учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков. — 5-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2023. — 127, [1] с.: ил. - ISBN 978-5-09-103623-7. - Текст: электронный.

3. Ерохин Ю. М. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Ерохин, И.Б. Ковалева. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 496 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения индивидуальных заданий, отчёт по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>ОК 1 – 7, 9,10 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 3.3 ПК 4.2 – 4.4 ПК 4.6 ПК 5.3</p>	<p>Текущий контроль в форме: - устный опрос; - практические работы; - лабораторные работы; - отчёт по проделанной работе - индивидуального опроса; - тестирование в ходе изучения отдельных тем. - домашняя работа</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>Знать: основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа;</p>		

<p>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>-основы аналитической химии;</p> <p>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>-методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>-приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>		
---	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

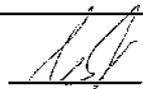
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО ЦИКЛА

ЕН. 02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Козырев А.В.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	--------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024г.

. Рабочая программа учебной дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла ЕН.02 Экологические основы природопользования разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

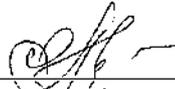
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Козырев А.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 8 от 15 апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) /О.А. Цаплий/
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК		Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий;	Условия устойчивого состояния экосистем; Принципы и методы рационального природопользования; Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией	Методы экологического регулирования; Организационные и правовые средства охраны окружающей среды.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на		

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 ч.,
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 ч;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>18</i>
лабораторные работы	
контрольные работы	
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ Занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Экология и природопользование					
Тема 1.1. Введение. Предмет и задачи дисциплины «Экологические основы природопользования».	Содержание учебного материала				
	1-2	Природопользование как сфера общественно-политической деятельности и прикладная научная дисциплина, её объект, субъект и задачи. Междисциплинарный характер изучения взаимодействия общества и природы. Комплекс естественно-научных и социально-экономических знаний как методологическая база природопользования	л	2	3 ОК 01-07
	Домашнее задание: Лекция № 1,				
Тема 1.2. Взаимодействие человека и природы. Глобальные проблемы экологии	Содержание учебного материала				
	3	Природа и общество. Общие и специфические черты. Особенности взаимодействия общества и природы на современном этапе развития человечества. Формы воздействия человека на природу. Экологические кризисы: причины и последствия. Признаки экологического кризиса. Тенденции в изменении отношения человека к природе.	л	1	ОК 01-07
	4-5	Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый» эффект и др. Пути их решения. Нормирование качества окружающей среды. Охрана атмосферного воздуха.	п	2	ОК 01-07
	Домашнее задание: лекции				
	Содержание учебного материала				

Тема 1.3. Природные ресурсы и рациональное природопользование	6-7	Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции. Проблемы сохранения человеческих ресурсов. Определение понятия «Природопользование». Основные аспекты охраны природы. Принципы и правила охраны природы. Ресурсные циклы. Система управления отходами	л	2	ОК 01-07
	Домашнее задание: Лекции				
	Содержание учебного материала				3
Тема 1.4. Рациональное использование и охрана водных ресурсов	8-9	Водные ресурсы. Мировой водный баланс. Характеристика водных ресурсов планеты. Характеристика водных ресурсов планеты. Характеристика использования водных ресурсов: водопотребление и водопользование, виды водопотребителей и водопользователей. Принципы рационального использования водных ресурсов	п	2	ОК 01-07
	Домашнее задание лекция				
	Содержание учебного материала				4
Тема 1.5 Рациональное использование и охрана земельных ресурсов	10	Земельные ресурсы. Характеристика современного состояния на планете. Характеристика использования земельных ресурсов. Принципы рационального использования земельных ресурсов	п	1	ОК 01-07
	11-12	Особенности использования земельных ресурсов. Изучение методики подсчета срока исчерпания невозобновимых ресурсов	п	2	ОК 01-07
	Домашнее задание: лекции				
	Содержание учебного материала				3
Тема 1.6. Рациональное использование и охрана недр	13-14	Минеральные ресурсы. Классификационные признаки. Характеристика минеральных ресурсов планеты. Разнообразие использования. Перспективы развития минерально-сырьевого комплекса. Внедрение принципов рационального потребления минерального сырья.	л	2	ОК 01-07
	Домашнее задание: Лекции				

Тема 1.7 Рациональное использование и охрана растительного и животного мира	Содержание учебного материала				3
	15-16	Ресурсы растительного и животного мира. Характеристика современного состояния на планете. Характеристика использования. Основные формы охраняемых природных территорий. Заповедники и их значение. Охрана редких и находящихся под угрозой исчезновения растений и животных.	<i>n</i>	2	ОК 01-07
	Домашнее задание: Лекции 18, стр. 189 контрольные вопросы				
	Содержание учебного материала				7
	17	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 01-07
18	Основные загрязнители, их классификация	<i>n</i>	<i>1</i>		
Тема 1.8. Загрязнение биосферы: основные загрязнители, их классификация	19-20	Техногенные нагрузки на атмосферу и их оценка. Определение количества антропогенных загрязнений, попадающих в окружающую среду в результате работы автотранспорта	<i>n</i>	2	ОК 01-07
	Домашнее задание: лекции				
	Содержание учебного материала				5
Тема 1.9. Антропогенное воздействие на атмосферу и гидросферу	21-22	Антропогенное воздействие на атмосферу: общие принципы, загрязнение парниковыми газами, разрушение озонового слоя, кислотные осадки, загрязнение иными химическими веществами. экологические проблемы (истощение водных ресурсов, проблема чистой воды на планете), проблемы Мирового океана	<i>л</i>	2	ОК 01-07
	23-24	Техногенные нагрузки на гидросферу и на атмосферу, их оценка.	<i>n</i>	2	ОК 01-07
	Домашнее задание				
	Содержание учебного материала				5
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования					

Тема 2.1. Правовые основы охраны окружающей	25-26	Экологическое право. История российского экологического законодательства. Источники экологического права. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды» 1991 года. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.	л	2	ОК 01-07
	27-28	Юридическая и экономическая ответственность за нарушение экологического состояния природных систем. Понятие об экологической оценке деятельности производств и предприятий. Эколого-экономическая эффективность природоохранных мероприятий	л	2	
	Домашнее задание лекции				
Тема 2.2. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	Содержание учебного материала				3
	29-30	Государственная экологическая экспертиза предприятий и территорий. Экологическая общественная экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий. Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды. Федеральные органы власти, отвечающие за рациональное природопользование. Организация рационального природопользования в России.	л	2	ОК 01-07
	Домашнее задание: лекции				
	Содержание учебного материала				5
Тема 2.3. Экологический мониторинг	31-32	Определение понятия «Мониторинг окружающей среды». Виды мониторинга. Мониторинг качества и степени загрязнения атмосферы, гидросферы и земельных ресурсов. Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.	л	2	ОК 01-07
	33-34	Техногенные нагрузки на атмосферу и их оценка. Международное сотрудничество в решении проблем природопользования. Изучение Федеральных законов «Об охране окружающей среды», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	п	2	ОК 01-07

	35-36	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	2	
	ИТОГ			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Учебный кабинет №А319

КАБИНЕТ ГУМАНИТАРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

(3 этаж, № 17)

Оборудование кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Основные источники:

1. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования: учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Гальперин, М. В. Экологические основы природопользования: учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 256 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Коваль, Ю. Н. Экологические основы природопользования. Практикум: учебное пособие / Ю. Н. Коваль. - Железногорск: ФГБОУ ВО СПСА ГПС МЧС России, 2020. - 56 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь: Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий; Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией</p> <p>Знать: Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; Условия устойчивого состояния экосистем; Принципы и методы рационального природопользования; Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу; Методы экологического регулирования; Организационные и правовые средства охраны окружающей среды.</p>	<p>ОК 01-07</p>	<p>Выполнение и защита отчета по практическому занятию; тестирование; фронтальный опрос; дифференцированный зачет.</p>



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

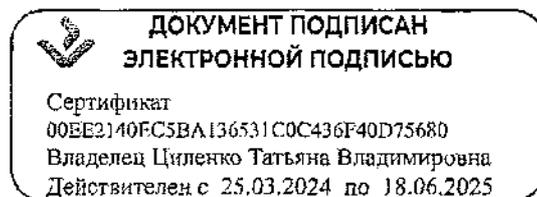
Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Итишева Гульнара Какымжановна	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	-------------------------------------	---------------	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Итишева Гульнара Какымжановна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) /О.А. Цаплий/
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none">– использовать лабораторное оборудование;– определять основные группы микроорганизмов;– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	<ul style="list-style-type: none">– основные понятия и термины микробиологии;– классификацию микроорганизмов;– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	<ul style="list-style-type: none">– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	<ul style="list-style-type: none">– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none">– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	<ul style="list-style-type: none">– микробиологию основных пищевых продуктов;– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	<ul style="list-style-type: none">– осуществлять микробиологический контроль пищевого	<ul style="list-style-type: none">– методы предотвращения порчи сырья и готовой

<p>полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с</p>	<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека 	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
---	--	--

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку,</p>		
---	--	--

<p>адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>		
---	--	--

<p>реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
---	--	--

<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
---	--	--

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое</p>		
---	--	--

<p>оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>		
--	--	--

<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК</p> <p>6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>		
--	--	--

<p>профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные</p>		
---	--	--

<p>технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **64**, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **64**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>64</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>64</i>
в том числе:	
лекции	<i>32</i>
практические работы	<i>32</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
Введение	Содержание учебного материала			1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	л	1	
	Домашнее задание				
	Повторить конспект в тетради.				
Раздел 1. Морфология и физиология микробов					
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала			3	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	2	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	л	1	
	Домашнее задание				
	Найти дополнительную информацию по эукариотам и прокариотам.				
	3	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.	л	1	
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу в тетради.				
	4	Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	л	1	
Домашнее задание					
Составить схему размножения бактерий, грибов и дрожжей.					

	Практическая работа			2	
	5	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Составить отчет по работе.				
	6	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Записать основные признаки каждой группы микроорганизмов.				
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала			1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	7	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект в тетради.				
	Практическая работа			3	
	8	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Найти информацию применения ферментов микроорганизмов в пищевой промышленности.				
	9	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
Заполнить таблицу: «Предпочтение питательных сред для различных микроорганизмов».					
10	Выращивание микробов на различных питательных средах. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.	<i>n</i>	<i>1</i>		
Домашнее задание					
Подготовить отчет по практической работе.					
Тема 1.3. Влияние	Содержание учебного материала			1	ОК 1, ОК 2,
	11	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение	<i>л</i>	<i>1</i>	

внешней среды на микроорганизмы		микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.			ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу в тетради: «Факторы, влияющие на микроорганизмы».				
Тема 1.4	Содержание учебного материала			3	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	12	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	л	1	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект.				
	13	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	л	1	
	Домашнее задание				
	Указать основные факторы, влияющие на загрязнения микроорганизмами на ПОП.				
	14	Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	л	1	
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Пороки продуктов, вызванные микроорганизмами».				
	Практическая работа			4	
	15	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья.	п	1	
Домашнее задание					
Оформить отчет по практической работе.					
16	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей готовой продукции.	п	1		

	Домашнее задание		<i>n</i>	<i>1</i>	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 ПК 6.3-6.4
	Оформить отчет по практической работе.				
	17	Составить таблицу «Этапы расследования пищевых отравлений».			
	18	Выполнение самостоятельной работы. Составить таблицу о профилактике немикробных пищевых отравлений			
Раздел 2. Основы физиологии питания					
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала		<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	19	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.			
	Домашнее задание				
	Выучить влияние пищевых веществ на организм человека.				
	20	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.			
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Суточные нормы и потребности человека в питательных веществах».				
	Практическая работа				
	21	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.			
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Содержание основных пищевых веществ в продуктах питания».				
	22	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой ценности.			
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
23	Расчет белков, жиров, углеводов в мясных продуктах				
Домашнее задание					
Оформить отчет по практической работе.					

	24	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по физиологической, энергетической ценности	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала			2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	25	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Расщепление веществ в разных отделах пищеварительной системы человека».				
	26	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Повторить конспект.				
	Практическая работа			3	
	27	Изучение схемы пищеварительного тракта.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Зарисовать схему пищеварительной системы человека.				
	28	Рассчитать время усваивания различных блюд.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
Оформить отчет по практической работе.					
29	Выполнение самостоятельной работы. Подобрать набор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	<i>n</i>	<i>1</i>		
Домашнее задание					
Оформить отчет по практической работе.					
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала			3	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,
	30	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
Выучить основные термины по конспекту.					

	31	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Количество калорий в продуктах питания».				
	32	Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Решить задачи в тетради.				
	Практическая работа			3	
	33	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
	34	Выполнение самостоятельной работы. Выполнить подбор готовых блюд с учетом белков, жиров и углеводов	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
	35	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).	<i>п</i>	<i>1</i>	
Домашнее задание					
Решить задачи по расчету калорийности пищевых продуктов.					
Тема 2.4 Рациональное сбалансированно е питание для различных групп населения	Содержание учебного материала			3	ПК 6.1 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10
	36	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить основные термины и определения по конспекту.				
	37	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
Домашнее задание					

	Составить рацион питания для детей разного возраста.						
38	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.		<i>л</i>	<i>1</i>			
Домашнее задание							
Законспектировать основные принципы альтернативного питания.							
Практическая работа							
39	Составление рационов питания для различных категорий потребителей (дети в возрасте от 1 года до 18 лет).		<i>п</i>	<i>1</i>			
Домашнее задание							
Составить отчет по практической работе.							
40	Составление рационов питания для различных категорий потребителей (в зависимости от физической нагрузки).		<i>п</i>	<i>1</i>			
Домашнее задание							
Составить отчет по практической работе.							
41	Контрольная работа по темам: «Основы физиологии питания», «Морфология и физиология микробов».		<i>п</i>	<i>1</i>			
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания							
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала			2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5		
	42	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика	<i>л</i>	<i>1</i>			
	Домашнее задание						
	Законспектировать и выучить симптомы и признаки пищевых отравлений.						
	43	Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<i>л</i>	<i>1</i>			
	Домашнее задание						
	Выучить конспект.						
	Практическая работа						
44	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве (Молочная продукция).		<i>п</i>	<i>1</i>			
Домашнее задание							

	Оформить отчет по практической работе.				ПК 6.3-6.4
	45	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве (Мясная промышленность).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
	46	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
	47	Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
Оформить отчет по практической работе.					
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала			6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	48	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить определения и термины по лекции		<i>л</i>	<i>l</i>	
	49	Гигиенические требования к освещению.			
	Домашнее задание		<i>л</i>	<i>l</i>	
	Составить таблицу: «Требования к освещению помещений ПОП»				
	50	Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить материал по конспекту.		<i>л</i>	<i>l</i>	
	51	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.			
	Домашнее задание		<i>л</i>	<i>l</i>	
	Выучить конспект.				
52	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения.	<i>л</i>	<i>l</i>		
Домашнее задание					

	Заполнить таблицу применения дезинсекция дератизация в пищевом производстве.				
	53	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.			
	Домашнее задание		<i>л</i>	<i>1</i>	
	Заполнить таблицу применения моющих и дезинфицирующих средств в пищевом производстве.				
	Практическая работа			1	
	54	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию оборудования.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Оформить отчет по практической работе.				
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала			2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	55	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить основные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья.				
	56	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Составить опорный конспект.				
	Практическая работа			2	
	57	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
Оформить отчет по практической работе.					
58	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	<i>п</i>	<i>1</i>		
Домашнее задание					

	Оформить отчет по практической работе.				
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала			3	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	59	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	60	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	61	Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект в тетради.				
	Практическая работа			3	
62	Сделать таблицу «Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции»	<i>п</i>	<i>1</i>		
63-64	Дифференцированный зачет	<i>п</i>	<i>2</i>		
			Итого	64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета: Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены А318

Основное оборудование:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды: Модель ДНК; Модель строения клеточной оболочки; Комплект готовых микропрепаратов; Строение экосистемы; Экология и мы; Уровни организации живого; Выдающиеся ученые биологи; Биология в профессии «Повар»; Берегите природу; Правила проведения лабораторных работ по биологии, плакаты по биологии.
7. Набор муляжей.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Гернет, М. В. Микробиология: учебник / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 263 с.— (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
2. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
3. Кисленко, В. Н. Микробиология. Практикум: учебное пособие / В.Н. Кисленко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональн ых компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
<p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.</p> <p>ОК 01 ОК 02</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов;</p> <p>- оценка письменного/устного опроса;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.</p>

	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	
Знать:		
<p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов;</p> <p>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессионально й терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>- контрольных работ</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-тестирования.</p>

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
---	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат

00EE2140ECSBA136531C0C436F40D75680

Владелец Циленко Татьяна Владимировна

Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

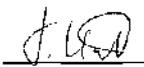
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Итишева Гульнара Какымжановна	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	-------------------------------------	---	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Итишева Гульнара Какымжановна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) /О.Л. Цаплий/
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

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

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- определять наличие запасов и расход продуктов;	- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- общие требования к качеству сырья и продуктов;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- методы контроля качества продуктов при хранении;
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		- виды снабжения;
		- виды складских помещений и требования к ним;
		- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
		- методы контроля сохранности и расхода

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и</p>		<p>продуктов на производствах питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, - поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
---	--	---

<p>регламентами ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и</p>		
---	--	--

<p>регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление,</p>		
--	--	--

<p>творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		
---	--	--

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
лекции	40
практические занятия	56
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
4 семестр 40 часов					
Введение	Содержание учебного материала			1	
	1	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	л	1	ОК 1-7, 9, 10,11
	Домашнее задание: ответить на вопросы в конспекте.				
Раздел 1					
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала			3	ОК 1-7, 9,10,11
	2	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	3	Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	л	1	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	4	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	л	1	ПК 6.1-6.4
	Домашнее задание: составить таблицу: «Классификация продовольственных товаров».				
Тема 1.2. Товароведная	Содержание учебного материала			4	ОК 1-7, 9,10
	5	Ассортимент, товароведная характеристика. Общие требования к качеству свежих овощей, плодов и продуктов их переработки.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8

характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6	Общие требования к качеству свежих овощей, плодов и продуктов их переработки. Классификация свежих плодов.	л	1	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
	7	Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей и продуктов их переработки.	л	1		
	8	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих плодов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих плодов и продуктов их переработки	л	1		
	Практическая работа					6
	9	Органолептическая оценка качества свежих овощей.	п	1		
	10	Органолептическая оценка качества свежих плодов.	п	1		
	11	Органолептическая оценка качества свежих ягод.	п	1		
	12	Органолептическая оценка качества продуктов переработки свежих овощей и плодов.	п	1		
	13	Органолептическая оценка качества свежих грибов.	п	1		
	14	Органолептическая оценка качества продуктов переработки свежих грибов.	п	1		
Домашняя работа: Составить таблицу «Общие требования к качеству свежих овощей, плодов», «Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих плодов».						
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала				2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	15	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	л	1		
	16	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	л	1		
	Практическая работа				5	
	17	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп.	п	1		
	18	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: муки.	п	1		
	19	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий.	п	1		
	20	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: хлеба.	п	1		
	21	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки:	п	1		

		хлебобулочных изделий.				
	Домашняя работа: Выучить определение в конспекте, ответить на вопросы.					
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала				3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	22	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока.	л	<i>1</i>		
	23	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молочных продуктов	л	<i>1</i>		
	24	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	л	<i>1</i>		
	Практическая работа				2	
	25	Органолептическая оценка качества молока.	п	<i>1</i>		
	26	Органолептическая оценка качества молочных продуктов.	п	<i>1</i>		
	Домашняя работа: Выучить определение в конспекте, ответить на вопросы.					
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала				4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	27	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы.	л	<i>1</i>		
	28	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбных продуктов	л	<i>1</i>		
	29	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы.	л	<i>1</i>		
	30	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбных продуктов.	л	<i>1</i>		
	Практическая работа				6	
	31	Органолептическая оценка качества рыбы.	п	<i>1</i>		
	32	Органолептическая оценка качества рыбы осетровых пород.	п	<i>1</i>		
	33	Органолептическая оценка качества рыбы лососевых пород.	п	<i>1</i>		
	34	Органолептическая оценка качества рыбных продуктов.	п	<i>1</i>		
	35	Органолептическая оценка качества рыбных консервов.	п	<i>1</i>		
	36	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов - икра	п	<i>1</i>		
	Домашняя работа: Составить таблицу «Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы», «Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы».					
	Тема 1.6. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала				
37		Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.	л	<i>1</i>		
38		Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса.	л	<i>1</i>		

мяса, мясных продуктов	39	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мясных продуктов.	л	<i>1</i>	ПК 4.1-4.6
	Практическая работа			<i>1</i>	ПК 5.1-5.6
	40	Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов.	п	<i>1</i>	ПК 6.1-6.4
	Домашняя работа: Выучить определение в конспекте.				
5 семестр 56 часов					
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала			<i>1</i>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	41	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	л	<i>1</i>	
	Практическая работа			<i>10</i>	
	42	Органолептическая оценка качества яиц.	п	<i>1</i>	
	43	Органолептическая оценка качества яичных продуктов (меланжа).	п	<i>1</i>	
	44	Органолептическая оценка качества яичных продуктов сухого яичного порошка).	п	<i>1</i>	
	45	Органолептическая оценка качества растительного масла.	п	<i>1</i>	
	46	Органолептическая оценка качества сливочного масла.	п	<i>1</i>	
	47	Органолептическая оценка качества топленых жиров.	п	<i>1</i>	
	48	Органолептическая оценка качества маргарина.	п	<i>1</i>	
	49	Органолептическая оценка качества спредов.	п	<i>1</i>	
	50	Органолептическая оценка качества животных жиров.	п	<i>1</i>	
	51	Органолептическая оценка качества гидрогенизированных жиров (саломасс).	п	<i>1</i>	
Домашняя работа: Составить таблицу «Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов», ответить на вопросы в конспекте.					
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала			<i>1</i>	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	52	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров.	л	<i>1</i>	
	Практическая работа			<i>8</i>	
	53	Органолептическая оценка качества муки.	п	<i>1</i>	
	54	Органолептическая оценка качества крахмала.	п	<i>1</i>	
	55	Органолептическая оценка качества сахара.	п	<i>1</i>	
	56	Органолептическая оценка качества повидла.	п	<i>1</i>	
	57	Органолептическая оценка качества джема.	п	<i>1</i>	
58	Органолептическая оценка качества варенья.	п	<i>1</i>		

	59	Органолептическая оценка качества цукатов.	п	1	
	60	Органолептическая оценка качества какао порошка.	п	1	
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания				
Тема 2.1 Организация продовольственн ого и материально- технического снабжения	Содержание учебного материала			5	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	61	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	л	1	
	62	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	л	1	
	63	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	л	1	
	64	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре	л	1	
	65	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	л	1	
	Практическая работа			4	
	66	Составление договора поставки на продовольственные товары.	п	1	
	67	Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	п	1	
	68	Организация работы овощного цеха, мясного цеха, горячего цеха.	п	1	
	69	Подбор технического оснащения складских помещений.	п	1	
Домашняя работа: Ответить на вопросы в конспекте. Составить таблицу: «Основные требования к организации снабжения предприятий общественного					

	питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами». Составить схему: «Организация тарного хозяйства».				
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала			4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	70	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	л	1	
	71	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной.	л	1	
	72	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	л	1	
	73	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	л	1	
	Практическая работа			3	
	74	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	п	1	
	75	Определение наличия запасов на складе.	п	1	
	76	Заполнение документов: счет – фактуры, товарной накладной, сертификатов и удостоверений качества.	п	1	
	Домашняя работа: Выучить определения в конспекте.				
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала			4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	77	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	л	1	
	78	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	л	1	
	79	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении.	л	1	
	80	Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	л	1	
	Практическая работа			4	
	81	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	п	1	
	82	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	п	1	
	83	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов.	п	1	

	84	Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	п	1	
	Домашняя работа: Составить таблицу: «Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров». Составить таблицу: «Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов».				
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала			2	ОК 1-7, 9,10,11
	85	Правила оформления заказа на продукты со склада.	л	1	ПК 1.1-1.4
	86	Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	л	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	87	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов со склада на производство.	л	1	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Практическая работа			4	ПК 6.1-6.4
	88	Порядок заполнения документов на отпуск полуфабрикатов со склада на производство.	п	1	
	89	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	п	1	
	90	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	п	1	
	Домашняя работа: Составить таблицу: «Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство»				
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала			4	ОК 1-7, 9,10,11
	91	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	92	Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	л	1	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	93	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	п	1	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	94	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	п	1	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		п	2	
Всего:				96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229

Основное оборудование:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 192 с.
2. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>ОК 1-7, 9,10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
Знать:		
<p>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного,</p>	<p>ОК 1-7, 9,10,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования</p>

<p>механического и весового оборудования;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
---	--	--



Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140ECSBA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Итишева Гульнара Какымжановна	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	-------------------------------------	---	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

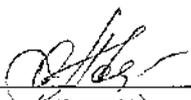
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Итишева Гульнара Какымжановна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) /О.А. Цаплий/
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

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

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в	– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p>	<p>для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>– оценивать эффективность использования оборудования;</p>	<p>производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p>	<p>видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за</p>	<p>безопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	
<p>ПК 2.8.</p>		

<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>		
--	--	--

<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.7.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>		
---	--	--

<p>форм обслуживания ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6. Осуществлять разработку,</p>		
---	--	--

<p>адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4.</p> <p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом</p>		
---	--	--

<p>особенностей социального и культурного контекста. ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>		
---	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **64**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **64**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>64</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>64</i>
в том числе:	
лекции	<i>20</i>
практические занятия	<i>44</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
Введение	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11
	1	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	л	1	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект в тетради.				
Раздел 1. Механическое оборудование					
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	2	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	л	1	
	Домашнее задание				
	Составить таблицу: «Основные части и детали машин».				
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	3	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство,	л	1	

		комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации			
		Домашнее задание			
		Заполнить таблицу: «Применение сменных механизмов универсального привода.».			
		Практическая работа		2	
	4	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов	<i>n</i>	<i>l</i>	
		Домашнее задание			
		Выучить устройство и принцип работы универсального привода			
	5	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин	<i>n</i>	<i>l</i>	
		Домашнее задание			
		Выучить устройство и принцип работы универсальных кухонных машин.			
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов		Содержание учебного материала		1	
	6	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4
		Домашнее задание			
		Составить схему: «Последовательность обработки овощей механическим способом».			
		Практическая работа		5	
	7	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей.	<i>n</i>	<i>l</i>	
		Домашнее задание			
	Составить схему сборки овощерезательной машины.				
	8	Изучение правил безопасной эксплуатации	<i>n</i>	<i>l</i>	

	картофелеочистительной машины.				
	Домашнее задание				
	Составить схему сборки картофелеочистительной машины.				
9	Изучение правил безопасной эксплуатации соковыжималки.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	Домашнее задание				
	Составить схему сборки соковыжималки.				
10	Изучение правил безопасной эксплуатации аппарата для обсушивания зелени.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	Домашнее задание				
	Составить схему сборки овощерезательной машины.				
11	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки плодов.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	Домашнее задание				
	Составить схему сборки машины для обработки плодов.				
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК6.1- 6.4	
	12	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочистительной машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>		<i>l</i>
		Домашнее задание			
		Выучить конспект.			
		Практическая работа			5
	13	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: мясорубки.			
		Домашнее задание			
		Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: мясорубки	<i>n</i>		<i>l</i>
14	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: фаршемешалки.	<i>n</i>	<i>l</i>		

	Домашнее задание			
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: фаршемешалки.			
15	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: машины для рыхления мяса.			
	Домашнее задание	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: машины для рыхления мяса.			
16	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: котлетоформовочной машины.			
	Домашнее задание	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: котлетоформовочной машины.			
17	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: рыбоочистительной машины.			
	Домашнее задание	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для обработки мяса, рыбы: рыбоочистительной машины.			
	Содержание учебного материала		1	
18	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание			
	Зарисовать основные элементы оборудования для нарезки хлеба.			
	Практическая работа		2	
19	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба.			
	Домашнее задание	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для нарезки хлеба.			
20	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования	<i>n</i>	<i>l</i>	
				ОК1-7,9-11 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4

		для нарезки гастрономических товаров.			
		Домашнее задание			
		Выучить устройство и принцип работы оборудования для нарезки гастрономических товаров.			
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки		Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	21	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>l</i>	
		Домашнее задание			
		Выучить конспект.			
		Практическая работа		1	
	22	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	<i>п</i>	<i>l</i>	
		Домашнее задание			
		Выучить устройство и принцип работы оборудования для вакуумирования и упаковки			
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	23	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>l</i>	
		Домашнее задание			
		Законспектировать устройство и принцип работы оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.			
		Практическая работа		1	
	24	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	<i>п</i>	<i>l</i>	
		Домашнее задание			
		Выучить устройство и принцип работы оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.			
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского		Содержание учебного материала		1	ОК1-7,9-11 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	25	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для	<i>л</i>	<i>l</i>	

сырья		взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации			
	Домашнее задание				
	Зарисовать схему работы мукопросеивателя.				
	Практическая работа				5
	26	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: просеивательные машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья: просеивательные машины.				
	27	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: тестомесильные машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья тестомесильные машины.				
	28	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: тестораскаточные машины.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья: тестораскаточные машины.				
	29	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья: машины для взбивания.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья: машины для взбивания.					
30	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	<i>n</i>	<i>l</i>		
Домашнее задание					

	Выучить устройство и принцип работы оборудования для подготовки кондитерского сырья			
Раздел 2. Тепловое оборудование				
Тема 2.1. Классификация теплого оборудования	Содержание учебного материала			
	31	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	<i>л</i>	<i>1</i>
	Домашнее задание			
	Выучить основные виды теплового оборудования и их использование.			
Тема 2.2. Варочное оборудование Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала			1
	32	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>1</i>
	Домашнее задание			
	Зарисовать основные элементы варочного аппарата.			
	Практическая работа			5
	33	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	<i>п</i>	<i>1</i>
	Домашнее задание			
	Выучить устройство и принцип работы варочного оборудования.			
	34	Изучение правил безопасной эксплуатации пароварочного оборудования	<i>п</i>	<i>1</i>
	Домашнее задание			
Выучить устройство и принцип работы пароварочного оборудования				
35	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования: сковороды электрические.	<i>п</i>	<i>1</i>	
Домашнее задание				

	Выучить устройство и принцип работы жарочного оборудования: сковороды электрические.				
	36	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования: фритюрницы.			
	Домашнее задание		<i>n</i>	<i>l</i>	
	Выучить устройство и принцип работы жарочного оборудования: фритюрницы.				
	37	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочных и пекарских шкафов.			
	Домашнее задание		<i>n</i>	<i>l</i>	
	Выучить устройство и принцип работы жарочных и пекарских шкафов.				
Тема 2.4. Многофункциональ ное оборудование	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	38	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Заполнить таблицу: «Использование многофункционального оборудования».			2	
	Практическая работа				
	39	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Записать и выучить принцип работы пароконвектомата.				
	40	Изучение правил безопасной эксплуатации термомиксов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
Зарисовать основные элементы термомиксов.					
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	41	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект.				
Практическая работа			2		

	42	Изучение правил безопасной эксплуатации кипятильников.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы кипятильников.				
	43	Изучение правил безопасной эксплуатации водонагревателей.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы водонагревателей.				
Тема 2.6. Оборудование для бариста Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 4.1-4.6 ПК 6.4
	44	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить виды классификацию оборудования для баристы.				
	Практическая работа			3	
	45	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить назначение и устройство оборудования баристы.				
	46	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи: мармиты.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи: мармиты.				
	47	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи: линии самообслуживания.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Домашнее задание					
Зарисовать схему работы поточной линии раздачи пищи.					
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6
	48	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	

	Домашнее задание				ПК 5.2 ПК 6.4
	Выучить устройство СВЧ -аппарата.				
	Практическая работа			1	
49	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.		<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить принцип работы СВЧ-аппаратов, подготовиться к контрольной работе.				
Раздел 3. Холодильное оборудование					
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	50	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить основные термины по конспекту.				
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	51	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Записать основные требования к эксплуатации холодильного оборудования.				
	Практическая работа			4	
	52	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных машин.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
Выучить устройство и принцип работы холодильных машин.					

	53	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы холодильных шкафов.				
	54	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных камер.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы холодильных камер.				
	55	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных прилавков и витрин.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы холодильных прилавков и витрин.				
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	56	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Зарисовать принцип работы шкафа шоковой заморозки.				
	Практическая работа			2	
	57	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить устройство и принцип работы шкафов шоковой заморозки.				
	58	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
Выучить устройство и принцип работы льдогенераторов					
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства					
Тема 4.1. Классификация организаций	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	59	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации	<i>л</i>	<i>l</i>	

питания		производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.			ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Домашнее задание				
	Составить опорный конспект по лекции.				
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала			1	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	60	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Подготовить информацию по видам и способам изготовления продукции.				
	Практическая работа			4	
	61	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Составить примерную схему горячего цеха.				
62	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов в холодном и горячем цехах. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	<i>п</i>	<i>1</i>		

	Домашнее задание				
	Записать основные виды оборудования кондитерского цеха				
	63-64	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	2	ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
Итого				64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229

Основное оборудование:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды:

Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 240 с.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование) ЭБС «Знаниум»
3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 469 с. — (Среднепрофессиональное образование). ЭБС «Знаниум»

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> -определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	<ul style="list-style-type: none"> ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов; -оценка письменного/устного опроса; <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.
Знать:		
<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -методы контроля качества продуктов при хранении; -способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -виды снабжения; -виды складских помещений и требования к ним; 	<ul style="list-style-type: none"> ОК1-7,9-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов) <p>Промежуточная аттестация</p> <ul style="list-style-type: none"> в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>-правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
---	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

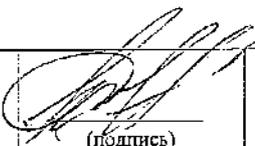
Сертификат
00EE2140BC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Кистева О. В.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	---------------	---	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.04 Организация обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Киктева Оксана Владимировна, первая квалификационная категория

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



(подпись) /О.А.Цаплий/
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина **ВХОДИТ** в общепрофессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	– виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами;	– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	– расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	– сервировку столов, современные направления сервировки
ПК 2.1.	– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к	– обслуживание потребителей

<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6.</p>	<p>обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; 	<p>организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
---	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 	
---	--	--

<p>видов и форм обслуживания ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий,</p>		
---	--	--

<p>закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5.</p>		
--	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>		
--	--	--

<p>обслуживания ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности</p>		
---	--	--

<p>подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению</p>		
--	--	--

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		
--	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>68</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>62</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>26</i>
лабораторные работы	<i>-</i>
самостоятельная работа	<i>6</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>Дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 04 Организация обслуживания

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала			6	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	1.	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.	л	1	
	2.	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	л	1	
	3.	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.	л	1	
	4.	Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	л	1	
	5.	Формы и методы обслуживания посетителей в ресторанах разного класса.	л	1	
	6.	Формы и методы обслуживания посетителей в кафе разного класса.	л	1	
	Домашнее задание: Составить таблицу: «Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания». «Прогрессивные технологии обслуживания». «Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания».				
		Содержание учебного материала		8	

	7.	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение.	<i>л</i>	<i>1</i>	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	8.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	9.	Интерьер помещений организации питания	<i>л</i>	<i>1</i>	
	10.	Сервизная, назначение, оснащение	<i>л</i>	<i>1</i>	
	11.	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение	<i>л</i>	<i>1</i>	
	12.	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	<i>л</i>	<i>1</i>	
	13.	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	14.	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: Составить схему торговых помещений. Составить таблицу: «Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений». Ответить на вопросы в конспекте.				
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала			4	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	15.	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	<i>л</i>	<i>1</i>	
	16.	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	<i>л</i>	<i>1</i>	
	17.	Порядок получения и подготовка посуды, приборов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	18.	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Практическая работа			10	
	19.	Подбор столовой посуды типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов	<i>п</i>	<i>1</i>	

		обслуживания			ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 6.3
20.		Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.	<i>n</i>	<i>1</i>	
21.		Подбор столовой приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	<i>n</i>	<i>1</i>	
22.		Подбор общих и индивидуальных приборов	<i>n</i>	<i>1</i>	
23.		Расчет количества посуды приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	<i>n</i>	<i>1</i>	
24.		Расчет количества приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	<i>n</i>	<i>1</i>	
25.		Отработка приемов подготовки посуды из различных материалов к обслуживанию.	<i>n</i>	<i>1</i>	
26.		Отработка приемов подготовки приборов из различных материалов к обслуживанию	<i>n</i>	<i>1</i>	
27.		Правила работы с подносом.	<i>n</i>	<i>1</i>	
28.		Отработка приемов работы с подносом.	<i>n</i>	<i>1</i>	
		Домашняя работа: Составить таблицу «Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды», ответить на вопросы в конспекте.			
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала			3	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	29.	Средства информации. Назначение и принципы составления меню.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	30.	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	31.	Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	<i>л</i>		
		Практическая работа		3	
	32.	Изучение видов меню.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	33.	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	<i>n</i>	<i>1</i>	
	34.	Тренинг по оформлению меню и карты вин.	<i>n</i>	<i>1</i>	

	Домашняя работа: Составить меню обед, завтрак ресторана высшего класса.				
	Содержание учебного материала			2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	35.	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	36.	Правила оформления и передача заказа на производство, буфет.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Практическая работа			3	
	37.	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	38.	Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	39.	Контрольная работа по темам: 1; 2;3; 4; 5.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: Составить таблицу: Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.				
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала			7	
	40.	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	41.	Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	42.	Правила подачи продукции сервис-бара.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	43.	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	44.	Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	45.	Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Практическая работа			4	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7,
	46.	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	47.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака бизнес – ланча.	<i>п</i>	<i>1</i>	

	48.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для обеда, по меню заказных блюд.	<i>n</i>	<i>1</i>	ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	49.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	50.	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашняя работа: Выучить определение в конспекте. Составить таблицу: Виды и формы складывания салфеток.				
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала			6	ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	51.	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы бланширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	52.	Способы подачи блюд: русский, французский, английский.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	53.	Комбинированный метод подачи блюд Правила этикета и нормы поведения за столом.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	54.	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	55.	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	56.	Правила подачи табачных изделий. Расчет с потребителями.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Практическая работа			1	
	57.	Контрольная работа по темам: № 6; 7.	<i>n</i>	<i>1</i>	
		Самостоятельная работа: Составить презентацию: «Формы и методы обслуживания посетителей в кафе разного класса». «Правила работы с подносом». «Виды меню, правил составления по сайтам предприятий питания». «Сервировка стола, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка».		6	
	Домашняя работа: Составить таблицу: «Основные методы подачи блюд в ресторане». «Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд». Ответить на вопросы в конспекте.				
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала				
	58.	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль	<i>л</i>	<i>1</i>	

		менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.			
	59.	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	60.	Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах.	<i>n</i>	<i>1</i>	
		Домашняя работа: Составить таблицу: «Основные методы подачи блюд в ресторане». «Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд». Ответить на вопросы в конспекте.			
	61-62.	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	<i>2</i>	
Всего:				68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Кабинет А229

Технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

1. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
2. Рабочие места на 26 обучающихся;
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Счесленок Л. Л. Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Л. Счесленок. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 208 с.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:		
<p>-виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>-рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>-подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>-правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>-приемы складывания салфеток</p> <p>-правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, - характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>-приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>-очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд,</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

<p>смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; -способы замены использованной посуды и приборов; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; -информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 		
<p>Уметь:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа 	<p>ОК 1-7, ОК 9, 10, 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.7, ПК 4.2-4.6, ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>на блюда и напитки</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 		
--	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140ECSBA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Методист	Пимонова И.А.	 (подпись)	«15» апреля 2024 г.
--------------	----------	---------------	---------------	---------------------

г. Нефтеюганск 2024 г

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договор о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости,

<p>блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанный бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанный бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанный бизнеса анализировать</p>	<p>абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанный бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанный бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанный бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы</p>
--	---

<p>возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса питания (товарную)</p>	<p>бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p>
--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **66 ч.**, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **66**;
 практических занятий – **36**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>66</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>66</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>36</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объём часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элементу программы
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Основы экономики					
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства		Содержание учебного материала			
	1	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	2	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	л	1	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.		Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	3	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11

		формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.			
	4	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания	л	1	
	5-6	Практическое занятие 1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT-анализа.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании		Содержание учебного материала			
	7	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
		Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП			

	8	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	л	1	
	9	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	л	1	
	10-11	Практическое занятие 2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	12-13	Практическое занятие 3. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	п	2	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	14-15	Практическое занятие 4. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11

	16-17	Практическое занятие 5. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	п	2	
	18-19	Практическое занятие 6. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	п	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса		Содержание учебного материала			
	20	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	21-22	Практическое занятие 7. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.		Содержание учебного материала			
	23	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11

	24-25	Практическое занятие 8. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.		Содержание учебного материала			
	26	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	27-28	Практическое занятие 9. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования		Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	29	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	30	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	31	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7

		деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам			ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	32	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	л	1	
	33	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	л	1	
	34-35	Практическое занятие 10. Изучение источников финансирования деятельности организации	п	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	36-37	Практическое занятие 11. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	п	2	
	38-39	Практическое занятие 12. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	п	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	40-41	Практическое занятие 13. Изучение разделов бизнес- плана	п	2	
Раздел 2. Основы менеджмента					
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления		Содержание учебного материала			
	42	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4

		функции управления. Понятие, назначение и виды			ОК 01-ОК 11
	43	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	л	1	
	44	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	л	1	
	45-46	Практическое занятие 14. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	п	2	
	47-48	Практическое занятие 15. Составить график работы персонала в соответствии с организационной структурой предприятия общественного питания	п	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления		Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	49	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	50	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11

	51-52	Практическое занятие 16. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	п	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала				ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	53	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	л	1	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	54	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	55	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	л	1	ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	56-57	Практическое занятие 17. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	п	2	
Раздел 3. Основы маркетинга					
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала				ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	58	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в	л	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11

		организации ресторанного бизнеса.			
	59	Понятие комплекса маркетинга, и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	л	1	
	60	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	л	1	
	61-62	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	л	2	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании		Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
	63-64	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	л	2	

		Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях			
	65-66	Практическое занятие 18. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	п	2	
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета					
Всего:				66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Учебный кабинет №А319

КАБИНЕТ ГУМАНИТАРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

Оборудование кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: учебник / А.М. Фридман. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023 — 229 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Виханский, О. С. Менеджмент: учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2024 — 288 с.
3. Мазилкина, Е. И. Менеджмент: учебное пособие / Е. И. Мазилкина. — Москва: ИНФРА-М, 2023 — 197 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Райченко, А. В. Менеджмент: учебное пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021 — 342 с. — (Среднее профессиональное образование).
5. Балашов, А. П. Менеджмент: учебное пособие / А.П. Балашов. — Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020 — 272 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Кнышова, Е. Н. Менеджмент: Учебное пособие / Кнышова Е. Н. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2021 - 304 с.: - (Профессиональное образование).

7. Резник, Г. А. Маркетинг: учебное пособие / Г.А. Резник. — Москва: ИНФРА-М, 2023 — 199 с. — (Среднее профессиональное образование).
8. Герасимов, Б. И. Маркетинг: учеб. пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024 — 320 с. — (СПО).
9. Морошкин, В. А. Маркетинг: учебное пособие / В.А. Морошкин, Н.А. Контарёва, Н.Ю. Курганова. — Москва: ФОРУМ, 2020. — 352 с. — (ПО).
10. Лукина, А. В. Маркетинг: учебное пособие / А.В. Лукина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024 — 238 с. — (СПО)
11. Лукина, А. В. Маркетинг товаров и услуг: учебное пособие / А.В. Лукина. — 2-е изд., доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021 — 239 с. — (СПО).
12. Океанова, З. К. Основы экономики: учебное пособие / З.К. Океанова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023 — 287 с. — (Среднее профессиональное образование).
13. Слагода, В. Г. Основы экономической теории: учебник / В.Г. Слагода. — 3-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023 — 269 с. — (Среднее профессиональное образование).
14. Федотов, В. А. Экономика: учебник / В.А. Федотов, О.В. Комарова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023 — 196 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного 	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК.1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <p>-дифференцированный зачет</p>

<p>подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения их эффективности использования;</p> <p>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>– учет реализации</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять</p>	
--	---	--

<p>продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>– понятия «производственная мощность»</p> <p>«производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>- требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>- количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий,</p>	<p>разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	
---	--	--

<p>виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <ul style="list-style-type: none"> – налоговую систему РФ; <p>понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. 	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять</p>	
<p>Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок</p>

<p>организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет.</p>
---	---	---

<p>организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	
--	---	--

	<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные</p>	
--	--	--

	<p>технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	
--	---	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

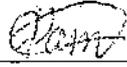
Сертификат
00EE2140ECSVA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Методист	Фаттахова Д.Д.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	----------	----------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности профессионального цикла разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

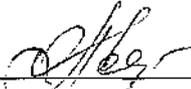
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Дрожжинов А. В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественно-научного и социально-экономического профиля, протокол

№ 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) /Цаплий О.А./
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	использовать необходимые нормативно- правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32 ч.**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32 ч.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
лекции	<i>12</i>
практические занятия	<i>16</i>
самостоятельная работа	<i>4</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ					
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	1	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	л	1	
	Домашнее задание работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.				
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	2	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина	л	1	
	3-4	Практическое занятие 1 Право социальной защиты граждан	п	2	
Тема 1.3. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала				
	5-6	Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	с/р	2	
Раздел 2. Основы гражданского права					
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	7	Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с	л	1	

отношений		предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.			
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	8	Классификация субъектов предпринимательской деятельности. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица	л	1	
	9-10	Практическое занятие 2 Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	п	2	
	11-12	Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	п	2	
	Домашнее задание Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»				
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	13	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	л	1	
	14-15	Практическое занятие 4 Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	п	2	
	Домашнее задание работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение				

	нормативных материалов				
Раздел 3. Основы трудового права					
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала				
	16	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	л	1	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	17-18	Практическое занятие 5 Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	п	2	
	Домашнее задание работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора					
	Содержание учебного материала				
	19	Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	л	1	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	20-21	Практическое занятие 6 Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	п	2	
	Домашнее задание работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				

Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	22	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения	л	1	
	23	Практическое занятие 7 Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	п	1	
	Домашнее задание работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность					
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	24	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины	л	1	
	25	Практическое занятие 8 Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	п	1	
	Домашнее задание работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала				ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	26	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	л	1	
	27	Практическое занятие 9 Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	п	1	
	28-29	Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы. Субъекты административного права. Виды	с/р	2	

		административных ответственности			
	Домашнее задание работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
Тема 4.3. Административные наказания	30	Содержание учебного материала			ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
		Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	л	1	
	Домашнее задание работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности					
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала				ОК 01-07 ПК 6.1-6.4
	31	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	л	1	
	Домашнее задание работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала				ОК 01-07 ПК 6.1-6.4
	32	Практическое занятие 10 Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда Третейские суды в РФ	п	1	
	Домашнее задание работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов				
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта					
Всего:				32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Учебный кабинет №А319

КАБИНЕТ ГУМАНИТАРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

Оборудование кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023 — 364 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А.И. Тыщенко. — 4-е изд. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022 — 221 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021 — 239 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Працко, Г. С. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / Г. С. Працко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 177 с. — (Среднее профессиональное образование).
5. Матвеев, Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: краткий курс / Р. Ф. Матвеев. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022 - 128 с. - (Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знание: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>
<p>Умения: использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p>

<p>процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>	<p>различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- дифференцированный зачет</p>
---	--	-----------------------------------



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»

_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Несвельдинов Р.С.	 (Подпись)	«11» апреля 2024 г.
--------------	---------------	-------------------	---	---------------------

г. Нефтеюганск, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

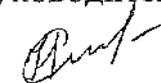
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Несвельдинов Р.С.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией естественно-математических дисциплин, протокол

№ 8 от «11» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



(подпись)

/Несвельдинов Р.С./

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный цикл.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 82 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 82 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	82
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
практические занятия	82
лабораторные работы	
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ Занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел 1		Автоматизированная обработка информации			
Тема 1.1 Информация и информационные процессы		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9,10
	1	Основные понятия автоматизированной обработки информации.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	2	Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 7, прочитать				
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9,10
	3-4	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 41-55, прочитать				
	5-6	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	<i>n</i>	<i>2</i>	
Домашнее задание					
[1] стр. 55-72, прочитать					
Тема 1.3. Информационные системы		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9,10
	7-8	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	<i>n</i>	<i>2</i>	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 7, прочитать				
9-10	Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация	<i>n</i>	<i>2</i>		

		информационных систем.			
		Домашнее задание			
		[1] стр. 11-25, прочитать			
	11-12	Основы работы в программах оптического распознавания информации. Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	<i>n</i>	2	
		Домашнее задание			
		[1] стр. 201-215, 249-281, прочитать			
Раздел 2		Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			
Тема 2.1		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
Технология обработки текстовой информации	13-14	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	<i>n</i>	2	
		Домашнее задание			
		[1] стр. 93-110, прочитать			
	15-16	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца.	<i>n</i>	2	
		Домашнее задание			
		[1] стр. 110-115, прочитать			
	17-18	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	<i>n</i>	2	
		Домашнее задание			
		[1] стр. 115-120, прочитать			
	19-20	Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	<i>n</i>	2	
		Домашнее задание			
		[1] стр. 120-122, прочитать			
	21-22	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	<i>n</i>	2	
		Домашнее задание			
		[1] стр. 122-125, прочитать			
	23-24	Создание структурированного документа	<i>n</i>	2	
		Домашнее задание			

	[1] стр. 122-125, прочитать				
Тема 2.2 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3	
	25-26	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	<i>n</i>		2
	Домашнее задание				
	[1] стр. 177-183, прочитать				
	27-28	Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	<i>n</i>		2
	Домашнее задание				
	[1] стр. 183-189, прочитать				
	29-30	Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана,	<i>n</i>		2
	Домашнее задание				
	[1] стр. 189-193, прочитать				
	31-32	Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	<i>n</i>		2
	Домашнее задание				
	Подготовиться к контрольной работе.				
33	Контрольная работа	<i>n</i>	1		
34	Защита рефератов и презентаций ВСП	<i>n</i>	1		
Тема 2.3 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3	
	35-36	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	<i>n</i>		2
	37-38	Растровые и векторные графические редакторы.	<i>n</i>		2
	39-40	Прикладные программы для обработки графической информации (Например: <u>Microsoft Paint</u> ;Corel DRAW, AdobePhotoshop)	<i>n</i>		2
	Домашнее задание				
	[1] стр. 193-197, прочитать				
	41-42	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	<i>n</i>		2
	43-44	Создание растровых графических изображений.	<i>n</i>		2
	45-46	Создание векторных графических изображений.	<i>n</i>		2
	Домашнее задание				

	[1] стр. 198-201, прочитать			
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности		Содержание учебного материала		
	47-48	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.	<i>n</i>	2
	49-50	Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ.	<i>n</i>	2
	Домашнее задание			
	[1] стр. 127-146, прочитать			
	51-52	Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	<i>n</i>	2
	Домашнее задание			
	[1] стр. 146-155, прочитать			
	53-54	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	<i>n</i>	2
	55-56	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	<i>n</i>	2
Домашнее задание				
[1] стр. 159-177, прочитать				
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		Содержание учебного материала		
	57-58	Функциональное назначение прикладных программ.	<i>n</i>	2
	59-60	Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	<i>n</i>	2
	61-62	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана.	<i>n</i>	2
	Домашнее задание			
	Конспект, знать основные понятия			
	63-64	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	<i>n</i>	2
	65-66	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	<i>n</i>	2
	Домашнее задание			
Конспект, знать основные понятия				

	67-68	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	<i>n</i>	2	
	Домашнее задание				
	Подготовиться к контрольной работе.				
	69	Контрольная работа	<i>n</i>	1	
	70	Защита рефератов и презентаций ВСР	<i>n</i>	1	
Раздел 3		Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность			
Тема 3.1		Содержание учебного материала			ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
Компьютерные сети, сеть Интернет	71-72	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных.	<i>n</i>	2	
	73-74	Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	<i>n</i>	2	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 283-298, прочитать				
	75-76	Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка InternetExplorer. Электронная почта и телеконференции	<i>n</i>	2	
	77-78	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов.	<i>n</i>	2	
	Домашнее задание				
	[1] стр. 300-327, прочитать				
Тема 3.1		Содержание учебного материала			
Компьютерные сети, сеть Интернет	79-80	Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.	<i>n</i>	2	
	81-82	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	2	
		Итого		82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Учебный кабинет А238

Кабинет информатики

Лаборатория Вычислительной техники, архитектуры персонального компьютера и периферийных устройств

Кабинет мультимедиа-технологий

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Компьютер преподавателя – 1 шт.;
4. Компьютеры ученические - 12 шт.; стулья офисные – 12 шт.;
5. МФУ – 1 шт.;
6. Мультимедийный видеопроектор – 1 шт.;
7. Интерактивная доска - 1 шт.;
8. Стенды настенные: «Охрана труда», «Знаменитые личности», «Информация для группы».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. В. Михеева. — 4-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 384 с.
2. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Л. Федотова. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2024. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Синаторов, С. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Синаторов, О.В. Пикулик. -Москва: ИНФРА-М, 2022. — 277 с. — (Среднее профессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
<p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
Знать:		
<p>основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных</p>	<p>ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования;</p> <p>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,</p>

<p>программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>ОК 09 ОК 10 ОК 11</p>	<p>теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
---	---	---



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

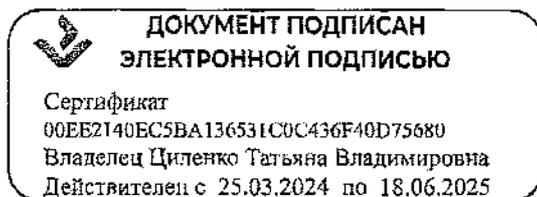
Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП

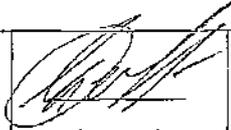


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Киктева О.В.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	--------------	---	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.08 Охрана труда разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Киктева Оксана Владимировна

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) /О.А. Цаплий/
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.08 Охрана труда входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в		

<p>соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>
---	--	---

<p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
---	--	--

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3.</p>		
--	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.</p>		
---	--	--

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом</p>		
--	--	--

<p>взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной</p>		
--	--	--

документацией на государственном и иностранном языках ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		
---	--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекции	10
практические занятия	22
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Введение	Содержание учебного материала				ОК 1-7, ОК 9,11
	1.	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	л	1	
	Домашнее задание Выучить конспект в тетради.				
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда					
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала				ОК 1-7, ОК 9,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	2.	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок	л	1	

		действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание			
	Домашнее задание				
	Выучить конспект в тетради. Составить схему: «Органы государственной власти в области охраны труда».				
	Практическая работа				
	3.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Составить таблицу: «Классификация условий труда по степени вредности и опасности».				
	4.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Оформить краткую инструкцию работы повара				
	5.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Оформить краткую инструкцию работы кондитера				
	6.	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Составить таблицу: «Классификация условий труда по степени вредности и опасности».				
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала				ОК 1-7, ОК 9,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	7.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции	<i>л</i>	<i>l</i>	

		труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.			ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Домашнее задание				
	Составление и оформление инструкции по охране труда на рабочем месте.				
	8.	Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
Оформление кроссворда на тему: «Контроль за охраной и управление безопасностью труда».					
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала				ОК 1-7, ОК 9,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	9.	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Составление таблицы: «Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда»				
10.	Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Обеспечение и	<i>л</i>	<i>l</i>		

		профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.			
	Домашнее задание				
	Оформление типовых журналов при проведении инструктажа по охране труда.				
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания					
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала				
	11.	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1-7, ОК 9,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Домашнее задание				
	Составление таблицы: «Оптимальные параметры микроклимата на рабочем месте».				
	12.	Написать таблицу по вредным производственным факторам: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание				
	Составление схемы: «Вредные и производственные факторы».				
Практическая работа					

	13.	Исследование метеорологических характеристик помещений.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Оформить результаты расчетов в тетради.				
	14.	Проверка соответствия метеорологических характеристик помещений установленным нормам.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Оформить результаты расчетов в тетради.				
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала				
	15.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Выучить конспект, подготовить ответы на вопросы по лекции.				
	16.	Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Составить таблицу: «Оказание медицинской помощи на ПОП».				
	Практическая работа				
	17.	Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
Подготовить и оформить выводы по практической работе.					
ОК 1-7, ОК 9,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4					

	18.	Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Оформить результаты расчетов в тетради.				
	19.	Самостоятельная работа	<i>n</i>	<i>l</i>	
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность					
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала				
	20.	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 1-7, ОК 9,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Домашнее задание				
	Составить план мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.				
	21.	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Домашнее задание					

	Составление схемы: «Условия возникновения электротравм, их классификация.				
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала				ОК 1-7, ОК 9,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	22.	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СаНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
	Составление перечня средств защиты для работников предприятий				
	23.	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	24.	Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание				
Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного					

	питания Составление схемы «Возможные источники пожара на предприятии общественного питания»			
	Практическая работа			
	25. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание			
	Оформление журналов противопожарного инструктажа.			
	26. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств пожарной сигнализации.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание			
	Составить таблицу: «Факторы пожарной опасности на ПОП».			
	27. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств пожарной связи.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание			
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации пожарной сигнализации.			
	28. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Домашнее задание			
	Оформить план эвакуации для ПОП в горячем и холодном цехах.			
	Содержание учебного материала			
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	29. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).	<i>л</i>	<i>l</i>	ОК 1-7, ОК 9,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4/
	Домашнее задание			
	Составление схемы «Опасные зоны, а ПОП».			
	30. Опасные зоны технологического оборудования.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	31. Самостоятельная работа	<i>n</i>	<i>l</i>	
	32. Дифференцированный зачет	<i>n</i>	1	
	Итого		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализации программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Учебный кабинет № А420

КАБИНЕТ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(4 этаж, № 25)

Основное оборудование:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
 2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
 3. Проекционный экран;
 4. Видеопроектор мультимедийный;
 5. Школьная доска;
 6. Стенды: Основы гражданской обороны и защиты при чрезвычайных ситуациях; Уставы. Закон военной службы. Военная присяга; Структура вооруженных сил; Конституция и закон «О воинской обязанности и военной службы»; На службе отечестве; Оказание первой помощи при несчастных случаях (3);
 7. Организация обучения по охране труда (2);
 8. Мероприятия по противодействию терроризма;
- электронный тир:
1. Винтовка – 2 шт.;
 2. Мишень – 1 шт.
 3. камера – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Графкина, М. В. Охрана труда: учебник / М. В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). ЭБС «Знаниум»
2. Коробко, В. И. Охрана труда: учебное пособие / В. И. Коробко. - Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2022. - 176 с. - ISBN 978-5-9729-0834-9. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; 	<p>ОК 1-7, ОК 9,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы в виде выступлений с защитой докладов, рефератов; -оценка письменного/устного опроса; <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.</p>

<p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>		
<p>Знать:</p>		
<p>Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>ОК 1-7, ОК 9,11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - контрольных работ -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.</p>



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140ECSBA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Дрожжинов А.В.	 (подпись)	«10» апреля 2024г.
--------------	---------------	----------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.09 Безопасность жизнедеятельности разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

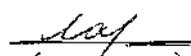
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Дрожжинов А.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла технического профиля,

протокол № 9 от «10» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) _____ /Лахтина Ю.В./
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.09 Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 6 Проявлять гражданско-	Организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. Выполнять правила безопасности труда на рабочем месте. 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	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных 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 законодательства о труде, организации охраны труда. Условия труда, причины травматизма на рабочем месте. Основы военной службы и обороны государства. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Способы защиты населения

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>специальности. Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. Владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Оказывать первую помощь.</p>	<p>от оружия массового поражения. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Порядок и правила оказания первой помощи.</p>
--	---	---

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	42
лабораторные работы	
контрольные работы	
самостоятельные работы	
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Вид нагрузки	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации и организация защиты населения в чрезвычайных ситуациях				9	
Тема 1.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация	Содержание учебного материала			2	
	1	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	2	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, их классификация.	л	1	
Тема 1.2. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала			7	
	1	Основные задачи МЧС России.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	2	Гражданская оборона, ее структура и задачи.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	3	Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время.	л	1	
	4	Применение средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	5	Планирование и организационные вопросы выполнения эвакуационных мероприятий.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	6	Организация получения и использования средств индивидуальной защиты.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	7	Отработка навыков в планировании и организации аварийно-спасательных работ и выполнении неотложных работ при ликвидации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	л	1	ОК 1 – ОК 10
Раздел 2. Устойчивость функционирования объектов экономики, оценка и критерии.				2	
Тема 2.1. Методы и средства повышения устойчивости функционирования объектов экономики.	Содержание учебного материала			2	
	1	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	2	Категорирование зданий и помещений по пожарной безопасности.	л	1	ОК 1 – ОК 10
Раздел 3. Вооруженные силы Российской Федерации				12	
Тема 3.1. История создания и организационная структура вооруженных сил России	Содержание учебного материала				
	1	История создания ВС РФ. Военные реформы Ивана Грозного. Военные реформы Петра I. Военные реформы XIX-XX века.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	2	История создания ВС РФ. Военные реформы Ивана Грозного. Военные реформы Петра I. Военные реформы XIX-XX века.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	3	Национальные интересы и национальная безопасность России. Военная доктрина РФ. Создание Вооруженных сил, их структура и предназначение. Организационная структура Вооруженных сил.	л	1	ОК 1 – ОК 10
	4	Национальные интересы и национальная безопасность России. Военная доктрина РФ. Создание Вооруженных сил, их структура и предназначение. Организационная структура Вооруженных сил.	л	1	ОК 1 – ОК 10

	5	Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	6	Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	7	Дни воинской славы России	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	8	Дни воинской славы России	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	9	Терроризм как угроза национальной безопасности России и всему мировому сообществу.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	10	Терроризм как угроза национальной безопасности России и всему мировому сообществу.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	11	Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	12	Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
Раздел 4. Военная служба – вид федеральной государственной службы				32	
Тема 4.1. Воинская обязанность и военная служба	Содержание учебного материала			14	
	1	Основы военной службы и обороны государства. Правовые основы военной службы. Определение воинской обязанности, ее содержание.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	2	Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке.	<i>л</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	3	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Патриотизм как духовно-нравственная основа личности военнослужащего	<i>л</i>	<i>1</i>	
	4	Боевые традиции вооруженных сил России.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	5	Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	6	Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	7	Обязанности военнослужащего пред построением и в строю	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	8	Обязанности военнослужащего пред построением и в строю	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	9	Строевые приемы и движение без оружия и с оружием.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	10	Строевые приемы и движение без оружия и с оружием.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	11	Строй подразделений в пешем порядке	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	12	Строй подразделений в пешем порядке	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	13	Строевые смотры	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	14	Строевые смотры	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
Тема 4.2. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения	Содержание учебного материала			17	
	1	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения Сухопутных войск	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	2	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения Воздушно-космических войск	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	3	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения Военно-морского флота	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	4	ВДВ и РВСН как самостоятельные рода войск.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	Практические занятия				
	5	Действия часового на посту	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	6	Действия часового на посту	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	7	Одевание противогаза и ОВЗК.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
8	Одевание противогаза и ОВЗК.	<i>п</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10	

	9	Материальная часть автомата Калашникова	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	10	Подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	11	Неполная разборка и сборка автомата	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	12	Неполная разборка и сборка автомата	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	13	Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	14	Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	15	Принятие положения для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	16	Принятие положения для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	17	Стрельба из пневматической винтовки	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
Раздел 5. Основы медицинских знаний				<i>7</i>	
Тема 5.1. Первая помощь при кровотечениях	Содержание учебного материала			<i>2</i>	
	Практические занятия				
	1	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при различных видах кровотечений.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	2	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при различных видах кровотечений.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
Тема 5.2. Первая помощь при травмах опорно-двигательного аппарата	Содержание учебного материала			<i>1</i>	
	Практические занятия				
	1	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при травмах опорно-двигательного аппарата.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
Тема 5.3. Первая доврачебная помощь при ожогах и обморожениях	Содержание учебного материала			<i>2</i>	
	Практические занятия				
	1	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при ожогах.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	2	Отработка навыков оказания первой доврачебной помощи при обморожениях.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
Тема 5.4. Первая доврачебная помощь при утоплении	Содержание учебного материала			<i>2</i>	
	Практические занятия				
	1	Способы оказания первой доврачебной помощи при утоплении	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	2	Правила выполнения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.	<i>n</i>	<i>1</i>	ОК 1 – ОК 10
	Зачет		<i>n</i>	<i>7</i>	ОК 1 – ОК 10
Итого:				<i>68</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет № А420

Кабинет основы безопасности жизнедеятельности

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Стенды: Основы гражданской обороны и защиты при чрезвычайных ситуациях; Уставы. Закон военной службы. Военная присяга; Структура вооруженных сил; Конституция и закон «О воинской обязанности и военной службы»; На службе отечестве; Оказание первой помощи при несчастных случаях (3); Организация обучения по охране труда (2); Мероприятия по противодействию терроризма; электронный тир:
 1. Винтовка – 2 шт.;
 2. Мишень – 1 шт.
 3. камера – 1 шт.

6.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. 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).
2. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва: ИНФРА-М, 2024 — 204 с. — (Среднее профессиональное образование)
3. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (СПО).
4. Ветошкин, А. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / А. Г. Ветошкин. - Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2022. - 308 с.
5. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова [и др.]. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023. — 150 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	ОК.01	Оценка результатов выполнения: - практической работы; - тестирование - зачет
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;	ОК.02	
выполнять правила безопасности труда на рабочем месте.	ОК.03	
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	ОК.04	
применять первичные средства пожаротушения;	ОК.05	
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	ОК.06	
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	ОК.07	
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	ОК.08	
оказывать первую помощь.	ОК.09	
Знать:		
Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.	ОК.01	Оценка результатов выполнения: - практической работы; - тестирование - зачет

Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	ОК.02	
Основы законодательства о труде, организации охраны труда. Условия труда, причины травматизма на рабочем месте.	ОК.03	
Основы военной службы и обороны государства.	ОК.04	
Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.	ОК.05	
Способы защиты населения от оружия массового поражения.	ОК.06	
Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	ОК.07	
Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	ОК.08	
Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.	ОК.09	
Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Порядок и правила оказания первой помощи.	ОК.10	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

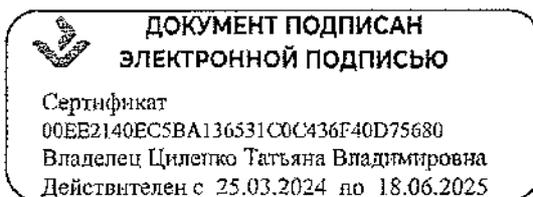
Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.10 Основы финансовой грамотности**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Методист	Фаттахова Д.Д.	 (подпись)	«15» апреля 2024 г.
--------------	----------	----------------	---------------	---------------------

г. Нефтеюганск 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.10 Основы финансовой грамотности разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Методист: Фаттахова Д.Д.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


_____/О.А. Цаплий/
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.10 Основы финансовой грамотности входит в профессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уметь: - выполнять несложные практические задания по анализу состояния личных финансов; - анализировать структуру семейного бюджета; - формулировать финансовые цели, предварительно оценивать их достижимость;	Знать: - группы потребностей человека; - экономические явления и процессы общественной жизни; - влияние инфляции на повседневную жизнь;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- анализировать несложные ситуации, связанные с гражданскими, трудовыми правоотношениями в области личных финансов;	- виды налогов; - сферы применения различных форм денег
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- различать виды ценных бумаг; - определять практическое назначение основных элементов банковской системы; - различать виды кредитов и сферу их использования; - рассчитывать процентные ставки по кредиту; - выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **32 ч.**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32 ч.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>20</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
4 семестр					
Раздел 1. Экономика семьи.			<i>1/2</i>		
Тема.1.1 Вводное занятие.	1.	Цели и задачи курса. Актуальность изучения основ финансовой грамотности при освоении профессий СПО.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 01 ОК 03 ОК 04</i>
	2.	Личное финансовое планирование. Источники денежных средств семьи.	<i>л</i>	<i>1</i>	
Виды доходов и способы их получения	3.	Различать виды доходов и способы их получения, рассчитывать доходы своей семьи, полученные из различных источников, рассчитывать свой доход, остающийся после уплаты налогов.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ОК 01 ОК 03 ОК 04</i>
	4.	Структура доходов населения России. Формы вознаграждений наёмным работникам и от чего зависит уровень заработной платы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	5.	Права и обязанности наёмных работников по отношению к работодателю. Необходимость уплаты налогов, случаи для подачи налоговой декларации. Выплата выходного пособия при увольнении. Безработица, виды безработицы	<i>л</i>	<i>1</i>	
Структура доходов населения России.	6.	Практическое занятие № 1: Тест «Источники денежных средств семьи».	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>ОК 01 ОК 03 ОК 04</i>

Тема 1.2. Контроль семейных расходов	7.	Расходы. Структура расходов среднестатистической российской семьи. Использование полученных доходов на различных этапах жизни семьи. Контроль расходов, считать и фиксировать, на что тратятся полученные деньги. Практическое занятие № 2: Тест «Контроль семейных расходов».	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 01</i> <i>OK 03</i> <i>OK 04</i>
Тема 1.3. Семейный бюджет.	8.	Различать личный бюджет и бюджет семьи. Дефицит (профицит) бюджета. Виды дефицита и способы избавления от хронического дефицита. Возникновение дефицита бюджета. Практическое занятие № 3: Тест «Построение семейного бюджета».	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 01</i> <i>OK 03</i> <i>OK 04</i>
Тема 1.4. Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи.	9.	Роль денег в нашей жизни. Мечта и цель: их отличие. Постановка личных (семейных) финансовых целей. Понятие замкнутого круга расходов. Источники создания богатства. Практическое занятие № 4: Тест «Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи»	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>OK 01</i> <i>OK 03</i> <i>OK 04</i>
Раздел 2. Накопления и средства платежа					
Тема 2.1. Способы увеличения семейных доходов с использованием услуг финансовых организаций	10.	Инвестиции – сбережения на будущее. Сбережения. Банковский сберегательный вклад, процентная ставка.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK 01</i> <i>OK 03</i> <i>OK 04</i>
	11.	Инфляция: темпы роста инфляции. Инвестиции. Паевой инвестиционный фонд (ПИФ).	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>OK 01</i> <i>OK 03</i> <i>OK 04</i>
	12.	Инвестиционный доход. Страхование жизни.	<i>л</i>	<i>l</i>	
Банковский сберегательный вклад, процентная ставка.	13.	Практическое занятие № 5: Тест «Способы увеличения семейных доходов с использованием услуг финансовых организаций». Решение задач на определение процентного дохода по вкладам. Измерение допусков и посадок подшипников качения.	<i>n</i>	<i>l</i>	

Тема 2.2. Валюта в современном мире.	14.	Валюта. Валютный рынок. Валютный курс: фиксированный и регулируемый.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>
	15.	Изменение валютного курса и его влияние на фирмы и население. Диверсификация рисков.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	16.	Практическое занятие № 6: Тест «Валюта в современном мире».	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 2.3. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости.	17.	Пенсионная система. Пенсия: виды пенсий. Обязательное пенсионное страхование. Пенсионный фонд РФ (ПФРФ).	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>
	18.	Добровольное (дополнительные) пенсионные накопления.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	19.	Негосударственный пенсионный фонд.	<i>п</i>	<i>1</i>	
Пенсионная система.	20.	Практическое занятие № 7: Тест «Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие старости».	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>
	21.	Заполнение таблицы «Правила накопления и приумножения пенсионного сбережения».	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 2.4. Банковская система РФ.	22.	Банки и их роль в жизни семьи. Банки. Принципы работы банковской системы РФ. Риски.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>
	23.	Система страхования вкладов (ССВ). Центробанк и его роль в банковской системе РФ.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	24.	Кредит: основные правила использования кредитов. Рефинансирование кредитов. Ипотека. Тест «Банки и их роль в жизни семьи».	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 2.5. Финансовые риски и способы защиты от них.	25.	Инфляция. Экономический кризис. Банкротство финансовой организации.	<i>п</i>	<i>1</i>	<i>OK 01 OK 03 OK 04</i>
	26.	Финансовое мошенничество: виды и способы защиты от финансового мошенничества. Финансовая пирамида.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	27.	Способы сокращения финансовых рисков. Практическое занятие №8. Тест «Риски в мире денег».	<i>п</i>	<i>1</i>	

Финансовые махинации	28.	Махинации с банковскими картами. Защита банковских карт. Махинации с кредитами. Действия, пострадавших от махинаций.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	29.	Махинации с инвестициями. Признаки финансовой пирамиды. Основные признаки мошеннических схем.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.6. Налоги	30.	Виды и назначение налогов. Краткая история налогообложения. Расчет НДФЛ. Ставки НДФЛ Налоговые вычеты. Налоговая декларация. Имущественный налог. Транспортный налог. Налог на землю. Государственные пошлины	<i>n</i>	<i>l</i>	OK 01 OK 03 OK 04
Тема 2.7. Бизнес, тенденции его развития и риски.	31.	Бизнес, выручка, издержки (затраты), прибыль, организационно-правовые формы предприятия, налоги на бизнес, упрощённая система налогообложения, маржинальность, факторы, влияющие на прибыль компании.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	32.	Тест «Собственный бизнес».	<i>n</i>	<i>l</i>	
Итого				<i>32</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет №А319

КАБИНЕТ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

(3 этаж, № 17)

Оборудование кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Основы финансовой грамотности: учебное пособие / В.А. Кальней, М.Р. Рогулина, Т.В. Овсянникова [и др.]; под общ. ред. В.А. Кальней. — Москва: ИНФРА-М, 2024 — 248 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. Воронина, Л. И. Основы бухгалтерского учета: учебник / Л.И. Воронина. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 346 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> - составлять личный и семейный бюджет; - распределять личный доход между сбережениями и расходами; - обоснованно выбирать конкретное учреждение финансовой сферы в качестве партнера; - выбор наиболее рациональных форм использования кредитных, заемных ресурсов; - выбор инструментов инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса. 	<p><i>OK 01</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p><i>OK 03</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p><i>OK 04</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Тестирование, Работа с документами, Беседы, Выполнение практических работ, Дифференцированный зачет</p>
Знать:		
<ul style="list-style-type: none"> - функции денег в повседневной жизни, основы управления личными финансами; - основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности, различия между работой по найму и samozанятостью; 	<p><i>OK 01</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p><i>OK 03</i> Планировать и реализовывать собственное</p>	

<p>основные виды, функции и продукты, услуги учреждений финансовой сферы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия и инструменты принятия грамотных потребительских решений в финансовой сфере; - основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условиях; - основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы и требования по обязательному раскрытию информации; - основные виды рисков при использовании продуктов, услуг учреждений финансовой сферы. 	<p>профессиональное и личностное развитие.</p> <p><i>OK 04</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
---	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

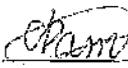
Сертификат
00EB2140ECS5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Методист	Фаттахова Д.Д.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	----------	----------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.11 Основы предпринимательской деятельности разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Методист: Фаттахова Д.Д.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


_____/О.А. Цаплий/
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.11 Основы предпринимательской деятельности входит в профессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

нальной деятельности.		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии и в профессиональной деятельности</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования</p>	<p>принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение;</p>	<p>общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; понятие первичной бухгалтерской документации; определение первичных бухгалтерских документов;</p>

<p>ния, сырья, материалы в для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью; проверять наличие в произвольных первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов; проводить формальную проверку документов, проверку по существу, арифметическую проверку; проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков; проводить таксировку и контировку первичных бухгалтерских документов; организовывать документооборот; разбираться в номенклатуре дел; заносить данные по сгруппированным документам в регистры бухгалтерского учета; передавать первичные бухгалтерские документы в текущий бухгалтерский архив; передавать первичные бухгалтерские документы в постоянный архив по истечении установленного срока хранения; исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах.</p>	<p>формы первичных бухгалтерских документов, содержащих обязательные реквизиты первичного учетного документа; порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов, проверки по существу, арифметической проверки; принципы и признаки группировки первичных бухгалтерских документов; порядок проведения таксировки и контировки первичных бухгалтерских документов; порядок составления регистров бухгалтерского учета; правила и сроки хранения первичной бухгалтерской документации.</p>
---	--	---

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **32**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
лекции	<i>14</i>
практические занятия	<i>18</i>
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала				
	1	Понятие и содержание предпринимательства. Деловые интересы в предпринимательстве. Субъекты бизнеса.	л	2	ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1
	2	Предприятие в системе бизнеса. Конкуренция в бизнесе. Основные организационные формы бизнеса. Цель предпринимательства и его организация.	л	2	
Тема 2. История российского предпринимательства	Содержание учебного материала				
	3	Предпринимательство на Руси до XV века. Российское предпринимательство периода XV – XIX веков.	л	2	ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1
	4	Особенность экономического развития советской России. Бизнес в период Новой экономической политики (НЭП). Особенности современного экономического развития России.	л	2	
Тема 3. Концепция и родовые признаки бизнеса	Содержание учебного материала				
	5	Концепции бизнеса: позитивная концепция бизнеса, критическая концепция бизнеса, прагматическая концепция бизнеса.	л	2	ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1
	6	Формирование концепции бизнеса.	п	2	
Тема 4. Виды предпринимательской	Содержание учебного материала				
	7	Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая.	л	2	ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11

деятельности	8	Характеристика и сущность коммерческой деятельности. Сущность и задачи финансовой деятельности. Анализ коммерческой деятельности на предприятиях.	<i>n</i>	2	ПК 1.1	
Тема 5. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала				ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1	
	9	Организационно-правовые формы бизнеса: общества, товарищества, кооперативы, хозяйственное партнерство.	<i>л</i>	2		
	10	Составление сравнительной таблицы «Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России».	<i>n</i>	2		
Тема 6. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала				ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1	
	11	Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации.	<i>n</i>	2		
	12	Решение задач на определение эффективности предпринимательской деятельности.	<i>n</i>	2		
Тема 7. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациям	Содержание учебного материала				ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1	
	13	Составление схемы «Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита».	<i>n</i>	2		
	14	Финансовая система и финансовый рынок. Структура кредитной системы, сущность, виды и формы кредита. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой.	<i>n</i>	2		
Тема 8. Риски предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала				ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1	
	15	Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	<i>n</i>	2		
Тема 9. Система налогообложения предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала				ОК 01-ОК 05 ОК 09-ОК 11 ПК 1.1	
	16	Решение задач по расчету налогов.	<i>n</i>	2		
				Итого	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Учебный кабинет №А319

КАБИНЕТ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

(3 этаж, № 17)

Оборудование кабинета:

1. Рабочее место преподавателя - 1 (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Комплект мебели ученической аудиторной (столы ученические – 13 шт., стулья ученические – 26 шт.);
3. Школьная доска – 1 шт.;
4. Компьютер – 1 шт.;
5. Проекционный экран – 1 шт.;
6. Видеопроектор – 1 шт.;
7. Информационный стенд – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Т. М. Голубева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Форум: ИНФРА-М, 2022. - 256 с. - (Профессиональное образование).
2. Гукова, О. Н. Предпринимательство в сфере сервиса: учебное пособие / О.Н. Гукова, А.М. Петрова. — Москва: ФОРУМ, 2022. — 176 с. — (Профессиональное образование).
3. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональн ых компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -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 -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<p>ОК 01-ОК 05 ОК 09–ОК 11 ПК 1.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - устный или письменный опрос - тестовые задания - оценка выполнения практической работы - оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы - дифференцированный зачет

<p>–организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>–грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>–применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>–использовать современное программное обеспечение</p> <p>–понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>–строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>–писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>–выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>–презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>–оформлять бизнес-план;</p> <p>–рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>–определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>–презентовать бизнес-идею;</p> <p>–определять источники финансирования;</p> <p>–принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение;</p> <p>–принимать произвольные первичные</p>		
---	--	--

<p>бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение;</p> <p>-принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью;</p> <p>-проверять наличие в произвольных первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов;</p> <p>-проводить формальную проверку документов, проверку по существу, арифметическую проверку;</p> <p>-проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков;</p> <p>-проводить таксировку и контировку первичных бухгалтерских документов;</p> <p>-организовывать документооборот;</p> <p>-разбираться в номенклатуре дел;</p> <p>-вносить данные по сгруппированным документам в регистры бухгалтерского учета;</p> <p>-передавать первичные бухгалтерские документы в текущий бухгалтерский архив;</p> <p>-передавать первичные бухгалтерские документы в постоянный архив по истечении установленного срока хранения;</p> <p>-исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах.</p>		
Знать:		
<p>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>-структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>-номенклатура информационных</p>	<p>ОК 01-ОК 05 ОК 09–ОК 11 ПК 1.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - устный или письменный опрос - тестовые задания - оценка выполнения практической работы - оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы - дифференцированный зачет

<p>источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности -особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; -современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности; -основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты; -основные правила ведения бухгалтерского учета в части документирования всех хозяйственных действий и операций; -общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> -понятие первичной бухгалтерской документации; -определение первичных бухгалтерских документов; -формы первичных бухгалтерских документов, содержащих обязательные реквизиты первичного учетного документа; -порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов, проверки по существу, арифметической проверки; -принципы и признаки группировки первичных бухгалтерских документов; -порядок проведения таксировки и контировки первичных бухгалтерских документов; -порядок составления регистров бухгалтерского учета; -правила и сроки хранения первичной бухгалтерской документации. 		
--	--	--



Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
Т.В. Цилепко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00BE2140ECSBA136531C0C436F40D75680
Владелец Цилепко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.12 Основы бережливого производства**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Семенченко Т.В.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	-----------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины профессионального цикла ОП.12 Основы бережливого производства разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Семенченко Т.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


_____/О.А. Цаплий/
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.12 Основы бережливого производства входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	планировать, организовать и проводить мероприятия по реализации принципов бережливого производства; пользоваться инструментами бережливого производства в профессиональной деятельности	содержание и формы бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в деятельность офиса
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с		

коллегами, руководством, клиентами.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **32** ч., в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в т. ч.:	
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме: <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Введение в бережливое производство	Содержание учебного материала				
	1.	Традиционное и бережливое производство Понятия «производство», «разделение труда», «традиционное и бережливое производство». Философия «Бережливого производства». История бережливого производства. Производственная система Тойоты (TPS). Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании. Идеи разделения труда (Ф. Тейлор) и конвейерной сборки (Г. Форд). <i>Понятийный аппарат и базовая терминология бережливого производства</i>	л	2	OK 01-OK 06 OK 09
	2.	Практическое занятие 1. Производственная система Toyota: изучение принципов и инструментов TPS (ToyotaProductionSystem)	п	2	
Раздел 1. Философия бережливого производства					
Тема 1.1. Принципы бережливого производства	Содержание учебного материала				
	3.	Принципы бережливого производства. Взаимоотношение Заказчик – Поставщик (полное осознание того, что нужно заказчику, мгновенная реакция на изменение требований заказчика). Люди – самый ценный актив компании. Картирование потока создания ценности. VSM (ValueStreamMapping); построение производственного потока на рабочем участке. Основные характеристики бережливого производственного потока. Принципы бережливого производства. Картирование потока создания ценностей. Вытягивающее (pull), выталкивающее (push) производство	л	2	OK 01-OK 06 OK 09

	Содержание учебного материала				
Тема 1.2. Виды и классификация потерь	4.	Виды потерь, их источники и способы их устранения. Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/ брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством	<i>л</i>	2	<i>OK 01-OK 06</i>
	5.	Практическое занятие 2. Устранение и предотвращение потерь	<i>п</i>	2	
Раздел 2. Инструменты бережливого производства					
Тема 2.1. Система 5S	Содержание учебного материала				
	6.	5S — система рационализации рабочего места. Понятие "Система 5S". Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте –Стандартизируй – Совершенствуй. Практические способы их реализации: метод ярлыков, метод теней. Система 5S как основа для кайзен и способ повышения эффективности. Отсутствие порядка как источник потерь.	<i>л</i>	2	<i>OK 01-OK 06</i>
	7.	Практическое занятие 3. Организация рабочего места по системе 5S	<i>п</i>	2	
	8.	Практическое занятие 4. Система «Точно-вовремя -JIT» (Just-in-time); Важность системы «Точно вовремя»	<i>п</i>	2	
Содержание учебного материала					
Тема 2.2. Время такта. Питч	9.	Основные характеристики бережливого производственного потока и его параметры: время такта (время цикла, время выполнения заказа). Стандарты качества и стандарты процесса. Стандартизированная работа. Время такта. Стабильность и нестабильность цикла. Значимая работа. Циклическая работа оператора. Стандартный незавершенный задел. Время цикла. Хронометраж. Бланки стандартизированной работы	<i>л</i>	2	<i>OK 01-OK 06 OK 09</i>
	10.	Практическое занятие 5. Стандартизация действий работника	<i>п</i>	2	
Содержание учебного материала					
Тема 2.3. Буферные и страховые ресурсы.	11.	Понятие буферных и страховых ресурсов. Виды буферных и страховых ресурсов и их использование. Преимущества применения данного вида ресурсов	<i>л</i>	2	<i>OK 01-OK 06 OK 09</i>

	Содержание учебного материала				
Тема 2.4. Контрольные показатели. Планерки	12.	Контрольные показатели и их уровни. 8шагов по работе с контрольными показателями. Определение контрольных показателей. Значение планерок в работе офиса. Рекомендации по проведению планерок	<i>n</i>	2	<i>OK 01-OK 06 OK 09</i>
	Содержание учебного материала				
Тема 2.5. Кайдзен-мероприятия	13.	Кайдзен – подход к постоянным улучшениям. Понятие постоянных улучшений, отличие Кайдзен и Кайрио. Вовлечение персонала в постоянные улучшения. Организация системы подачи и реализации предложений по улучшению. Материальное и нематериальное поощрение.	<i>л</i>	2	<i>OK 01-OK 06 OK 09</i>
	14.	Практическое занятие 6. Разработка этапов кайдзен-мероприятий	<i>n</i>	2	
Раздел 3. Реализация принципов бережливого офиса					
	Содержание учебного материала				
Тема 3.1. Практика визуального управления	15.	Принципы визуализации рабочего места. Отличия традиционного офиса от бережливого офиса. Правила именования папок с документами. Аудит рабочего места. Канбан для заказа канцелярских принадлежностей. Создание визуального офиса	<i>n</i>	2	<i>OK 01-OK 06 OK 09</i>
	Содержание учебного материала				
Тема 3.2. Создание системы документооборота	16.	Канбан-система документооборота, выравнивание рабочей нагрузки, стандартизированная работа, визуальный питч. Инструменты при создании бережливой системы документооборота	<i>n</i>	2	<i>OK 01-OK 06 OK 09</i>
				Итого	32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229

Оборудование кабинета:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. Староверова, К. О. Основы бережливого производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения индивидуальных и фронтальных опросов, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:		
содержание и формы бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в деятельность офиса	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04.	Индивидуальны и фронтальные опросы; Проверка выполнения обучающимися домашних заданий; Проведение текущего, рубежного и промежуточного контроля.
Знать:		
планировать, организовать и проводить мероприятия по реализации принципов бережливого производства; пользоваться инструментами бережливого производства в профессиональной деятельности	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Оценка деятельность обучающихся во время проведения занятия Проверка выполнения обучающимися домашних заданий Тестовые опросы Зачетная работа

	<p>общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	
--	--	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

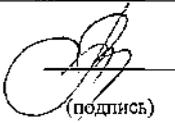
Сертификат
00EE2140FC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.13 Планирование карьеры**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Семенченко Т.В.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	-----------------	---	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.13 Планирование карьеры разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Семенченко Т.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


_____/О.А. Цаплий/
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупнённую группу специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.13 Планирование карьеры входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	-
Промежуточная аттестация в форме: зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2			4	
Раздел 1. Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации.					
Тема 1. Профессиональный стандарт как инструмент формирования плана карьерного развития	Содержание учебного материала			ОК 02-05	
	1.	Терминология (понятийный аппарат) сферы труда и системы профессионального образования: «профессия», «вид профессиональной деятельности», «специальность», «квалификация». Анкетирование студентов: изучение готовности к построению карьеры.	л		1
	2.	Описание осваиваемой профессии (специальности) и квалификации в профессиональных стандартах и федеральных государственных образовательных стандартах: выполняемые трудовые функции, уровень квалификации, требования к образованию и обучению, опыту практической работы, особые условия допуска к работе. Определение возможных путей достижения и повышения уровня квалификации в рамках профессии.	л		1
	3.	Информационные ресурсы национальной системы квалификаций: Справочник профессий, реестр независимой оценки квалификаций, реестр профессиональных стандартов, конструктор квалификаций. Построение модели рабочего/специалиста на основе требований	л		1

		профессионального стандарта.			
	4.	Общая характеристика национальной системы квалификаций (НСК) России. Составление сравнительно-сопоставительных характеристик и требований к квалификации выпускника ФГОС СПО и требований к квалификации(ям) на рынке труда в соответствии с профессиональными стандартами (на примере осваиваемой профессии (специальности)).	л	1	
Тема 2. Современное состояние и тенденции развития рынка труда	5.	Рынок труда: основные понятия, элементы, функции. Классификация рынка труда. Анализ спроса и предложений на рынке труда.	л	1	
	6.	Программа социально-экономического развития региона. Построение карты инновационных проектов региона. Выявление и ранжирование востребованных профессий.	п	1	
	7.	Сравнительный анализ потребности в кадрах в отрасли на общероссийском и региональном рынке труда (работа с сайтами: Справочник профессий http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions ; Работа в России https://trudvsem.ru)	п	1	
	8.	Способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет. Отбор и анализ эффективных способов поиска работы, в том числе с использованием ресурсов Интернет (сайты Работа в России https://trudvsem.ru ; «HeadHunter.ru (hh.ru)»; GORODRABOT.RU https://gorodrabot.ru ; «Rabota.ru» https://irkutsk.rabota.ru/ ; SUPERJOB.RU https://www.superjob.ru/ ; Сайт «Zarplata.ru»)	п	1	
	9.	Выявление компетенций цифровой экономики по отрасли, определение требований к специалистам.	п	1	
	10.	Сквозные цифровые технологии и преобразование приоритетных отраслей экономики и социальной сферы.	п	1	

	11.	Выявление ключевых компетенций цифровой экономики по отрасли. Перспективы развития отрасли.	п	1	
Тема 3. Профессиональная карьера, методы планирования	12.	Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели.	л	1	
	13.	Этапы профессионального и карьерного развития.	л	1	
	14.	Карьерграмма как инструмент управления карьерой.	л	1	
	15.	Способы планирования профессиональной карьеры. Методы планирования карьеры.	л	1	
	16.	Независимая оценка квалификаций как механизм выявления соответствия квалификации требованиям профессионального стандарта.	п	1	
	17.	Независимая оценка квалификаций как механизм выявления соответствия квалификации требованиям профессионального стандарта.	п	1	
	18.	Портфолио карьерного продвижения (бумажный и/или электронный вариант). Структура портфолио.	п	1	
	19.	Алгоритм его составления с учетом запроса работодателей и перспектив развития отрасли.	п	1	
	20.	Создание цифрового следа и его влияние на карьеру специалиста.	л	1	
	21.	Индивидуальный план карьерного развития. Проектирование плана карьерного развития на основе отраслевой рамки квалификаций, профессиональных стандартов и тенденций развития отраслевого рынка труда.	л	1	
	22.	Проектирование плана карьерного развития на основе отраслевой рамки квалификаций, профессиональных стандартов и тенденций развития отраслевого рынка труда.	л	1	

23.	Анализ собственных возможностей, умений, навыков.	п	1	
24.	Анализ уровня профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда и оценочных средств независимой оценки квалификаций.	п	1	
25.	Освоение алгоритма действий соискателя	п	1	
26.	Определение параметров и способа развития карьеры.	п	1	
27.	Определение целей профессионального развития.	п	1	
28.	Построение индивидуального плана карьерного развития.	п	1	
29.	Формирование портфолио карьерного продвижения. Оценка цифрового следа.	п	1	
30.	Собеседование с работодателем.	п	1	
31.	Сбор и подготовка материалов для формирования портфолио карьерного продвижения.	п	1	
32.	Зачет	п	1	
Всего:		32		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места А229

Оборудование кабинета:

1. Рабочие места на 26 обучающихся;
2. Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
3. Проекционный экран;
4. Видеопроектор мультимедийный;
5. Школьная доска;
6. Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Зайцева, Т. В. Основы управления персоналом: учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование).
2. Елисеева, Л. Я. Педагогика и психология планирования карьеры: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Я. Елисеева. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 242 с. — (Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических работ, промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды, формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона. - определять профессиональную направленность собственной личности. - находить источники информации о вакансиях. - вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем. - заполнять анкеты и опросники. - составлять резюме. - отвечать на возможные вопросы работодателя. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие, функции, элементы рынка труда. - виды, типы, режимы профессиональной деятельности. - методы поиска вакансий. - технику ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем. - технику ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем. - требования различных профессий к человеку. - понятие «адаптация», виды профессиональной адаптации. - понятие «карьера», виды карьеры - содержание и порядок заключения трудового договора. - содержание и порядок заключения трудового договора. 	<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка выполнения задания на практическом занятии; Устный опрос, тестирование, Контрольная работа. Промежуточная аттестация в форме: зачета.</p>



НЕФТЕОГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеоганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеоганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00BE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Профессия: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Киктева Оксана Владимировна	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	-----------------------------------	---------------	--------------------

г. Нефтеоганск 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
--------	--

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам</p>

	<p>хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты.</p>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля максимальной учебной нагрузки обучающегося - 466 часа, в том числе: на изучение МДК – 112, учебную – 204, производственная- 144, квалификационный экзамен-6 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8
<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.</i>	Раздел 1. МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	36	36	20			
<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.</i>	Раздел 2. МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	76	76	46			
<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.</i>	Учебная /Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	348			204	144	
Экзамен		6					
Всего:		466	112	66	204	144	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ОК 11.</i>
	2	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента	<i>л</i>	<i>1</i>	
	3	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	<i>л</i>	<i>1</i>	
	4	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	<i>л</i>	<i>1</i>	
	5	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила ухода за ними	<i>п</i>	<i>1</i>	
	6	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за	<i>л</i>	<i>1</i>	

		ними		
	7	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>
	8	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>
	9	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>
	10	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>
	11	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мясных продуктов с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>
	12	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента домашней птицы с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>
	13	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	<i>n</i>	<i>l</i>
	14	Разработка ассортимента полуфабрикатов с учетом товароведных свойств из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи	<i>n</i>	<i>l</i>

	15	Разработать рецептуру, авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание:				
	Гл.2, п.2.2-2.3, стр.46-78 ответить на вопросы и выполнить задания.				
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала				
	16	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.</i>
	17	Характеристика этапов приготовления полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	18	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	19	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	<i>л</i>	<i>1</i>	
	20	Определить «контрольные точки» - контролируемых этапов технологических операций	<i>n</i>	<i>1</i>	
	21	Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования. ГОСТ 30390-2013	<i>л</i>	<i>1</i>	
	22	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Условия, температурный режим, сроки хранения	<i>л</i>	<i>1</i>	
	23	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание:				
Гл.1, п.1.1-1.2, стр.6-9 ответить на вопросы и выполнить задания.					
	Содержание учебного материала				
	24	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов	<i>л</i>	<i>1</i>	

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		по количеству и качеству, в соответствии с заказом.			<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ОК 11.</i>
	25	Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	26	Приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	27	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	28	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	29	Приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	<i>п</i>	<i>1</i>	
	30	Расчет в потребности сырья, продуктах (по индивидуальному заданию)	<i>п</i>	<i>1</i>	
	31	Расчет в потребности сырья, продуктах, расходных материалах по рецептуре	<i>п</i>	<i>1</i>	
	32	Составление заявки(требования) на сырье, пищевые продукты в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	<i>п</i>	<i>1</i>	
	33	Составление заявки(требования) на расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	<i>п</i>	<i>1</i>	
	34	Составление технологической карты кулинарного изделия (по индивидуальному заданию)	<i>п</i>	<i>1</i>	
35	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной	<i>п</i>	<i>1</i>		

		продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).			
	36	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	<i>n</i>	<i>1</i>	
	Домашнее задание:				
	Гл.1, п.1.1-1.2, стр.6-14 ответить на вопросы и выполнить задания				
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					
Содержание учебного материала					
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	37	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.</i>
	38	Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	39	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	40	Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	41	Замачивание сушеных грибов типа шиитские, сморчки.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	42	Составить схему правила перевязки артишоков и спаржи.	<i>n</i>	<i>1</i>	

	43	Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	44	Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	45	Составить таблицу, схему формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	46	Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	47	Контрольная работа по теме 2.1	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание учебного материала				
	48	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.</i>
	49	Составить таблицу пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	50	Составить таблицу выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	<i>п</i>	<i>1</i>	
	51	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	52	Особенности обработки рыб ядовитых.	<i>л</i>	<i>1</i>	
Особенности обработки экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья					

	53	Составить таблицу основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	54	Составить схему охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	55	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность морепродуктов. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.</i>
	56	Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде	<i>л</i>	<i>1</i>	
	57	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	58	Составить схему последовательности и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря. обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	59	Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков	<i>л</i>	<i>1</i>	

	60	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных ракообразных. Правила охлаждения, замораживания. Условия и сроки хранения обработанного сырья.	<i>л</i>	<i>1</i>	
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	61	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.</i>
	62	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	63	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	64	Составить таблицу, схему охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки	<i>п</i>	<i>1</i>	
	65	Составление технологических карт: по приготовлению и	<i>п</i>	<i>1</i>	

		оформлению полуфабрикатов из рыбы			
	66	Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из рыбы. Оборудование для приготовления рыбных блюд.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	67	Обработка, подготовка, разделка рыбы	<i>n</i>	<i>1</i>	
	68	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы	<i>n</i>	<i>1</i>	
	69	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья	<i>n</i>	<i>1</i>	
	70	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья	<i>n</i>	<i>1</i>	
	71	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание учебного материала				
	72	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ОК 11.</i>
	73	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	74	Составить классификацию, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят	<i>n</i>	<i>1</i>	

		и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.			
	75	Составить таблицу, схему обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	76	Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	77	Составление технологических карт: по приготовлению блюд из мяса диких животных	<i>n</i>	<i>l</i>	
	78	Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из мяса диких животных. Оборудование для приготовления блюд.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	79	Механическая обработка мяса. Безопасные условия труда Обработка, подготовка, разделка мяса диких птиц	<i>n</i>	<i>l</i>	
	80	Органолептический анализ качества сырья и продуктов	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных	Содержание учебного материала				
	81	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК</i>

изделий сложного ассортимента	82	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ОК 11.</i>
	83	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	84	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	85	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из говядины, баранины	<i>п</i>	<i>1</i>	
	86	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов из свинины	<i>п</i>	<i>1</i>	
	87	Приготовление и оценка качества рубленых полуфабрикатов	<i>п</i>	<i>1</i>	
	88	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка № 1	<i>п</i>	<i>1</i>	
	89	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка № 2	<i>п</i>	<i>1</i>	
	90	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: рулета для карпаччо, стейков № 1	<i>п</i>	<i>1</i>	
	91	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: рулета для карпаччо, стейков № 2	<i>п</i>	<i>1</i>	
	92	Приготовление порционных полуфабрикатов стейков, рулетов из мраморного мяса № 1	<i>п</i>	<i>1</i>	
93	Приготовление порционных полуфабрикатов стейков,	<i>п</i>	<i>1</i>		

		рулетов из мраморного мяса № 2			
	94	Приготовление порционных полуфабрикатов стейков, рулетов из мраморного мяса № 2	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание учебного материала				
	95	Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ОК 11.</i>
	96	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из дичи. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	97	Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки пернатой дичи.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	98	Обработка и подготовка, разделка пернатой дичи	<i>n</i>	<i>1</i>	
Содержание учебного материала					
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	99	Классификация, ассортимент полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из пернатой дичи	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ОК 11.</i>
	100	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	101	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё	<i>n</i>	<i>1</i>	
	102	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи -	<i>n</i>	<i>1</i>	

		галантин			
	103	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента котлеты фаршированные № 1	<i>n</i>	<i>l</i>	
	104	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента котлеты фаршированные № 2	<i>n</i>	<i>l</i>	
	105	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: рулеты из птицы № 1	<i>n</i>	<i>l</i>	
	106	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: рулеты из птицы № 2	<i>n</i>	<i>l</i>	
	107	Обработка пищевых отходов при приготовлении полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи	<i>n</i>	<i>l</i>	
	108	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	109	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	110	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	<i>n</i>	<i>l</i>	
	111	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	<i>l</i>	
	112	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	<i>l</i>	
43.02.15 УП. 01 Учебная практика					
Обработка капустных овощей.				<i>б</i>	
Обработка салатных и десертных овощей Обработка овощей для фарширования.				<i>б</i>	
Обработка окуневых рыб				<i>б</i>	
Обработка лососевых рыб					
Обработка осетровых и камбаловых рыб				<i>б</i>	
Обработка, подготовка нерыбного водного сырья ракообразные — креветки, раки, крабы				<i>б</i>	
Обработка, подготовка нерыбного водного сырья - моллюски двустворчатые — мидии, моллюски				<i>б</i>	

головоногие — кальмары, осьминоги.		
Обработка, подготовка нерыбного водного сырья - морской гребешок, трепанги	6	
Обработка, подготовка нерыбного водного сырья - омары и лангусты.	6	
Полуфабрикат котлеты, биточки из кальмаров	6	
Подготовка рыбы для фарширования	6	
Приготовление полуфабриката «Рыба жареная с зеленым маслом «Кольбер»	6	
Приготовление полуфабриката «Тельное из рыбы»	6	
Приготовление полуфабриката тефтели рыбные	6	
Приготовление полуфабриката рыба припущенная	6	
Приготовление полуфабриката рыба, запеченная с картофелем по- русски	6	
Кулинарная обработка и разделка мяса говядины, свинины.	6	
Кулинарная обработка и разделка мяса баранины, оленины.	6	
Кулинарная обработка и разделка мяса лося, кабана	6	
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины	6	
Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины, оленины	6	
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины-говядина шпигованная, грудинка фаршированная, ростбиф.	6	
Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы	6	
Приготовление порционных из говядины ромштекс	6	
Приготовление порционных из говядины бифштекс	6	
Приготовление порционных из свинины свинина духовая	6	
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины поджарка	6	
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины бефстроганов	6	
Кулинарная обработка курицы, цыплят	6	
Кулинарная обработка утки, гуся	6	
Кулинарная обработка индейки	6	
Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски»	6	
Приготовление полуфабриката «Рулет из птицы»	6	
Приготовление полуфабриката котлеты «Пожарские»	6	
Приготовление полуфабриката шницель столичный	6	
Приготовление полуфабриката биточки рубленные	6	
Приготовление полуфабриката биточки рубленные	6	

Итого	204	
--------------	-----	--

43.02.15 III. 01 Производственная практика		
Обработка капустных овощей	6	
Обработка капустных овощей и луковых овощей.	6	
Обработка семейства лососевых и окуневых рыб	6	
Обработка семейства лососевых и окуневых рыб	6	
Обработка нерыбного водного сырья-кальмаров, креветок, мидий	6	
Обработка нерыбного водного сырья-кальмаров, креветок, мидий	6	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	
Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	
Обработка говядины	6	
Обработка говядины	6	
Приготовление порционных полуфабрикатов, ромштекс, зразы отбивные	6	
Приготовление порционных полуфабрикатов, ромштекс, зразы отбивные	6	
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины- бефстроганов, поджарка	6	
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины- бефстроганов, поджарка	6	
Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы - филе, шницель, люля-кебаб	6	
Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы - филе, шницель, люля-кебаб	6	
Обработка птицы	6	
Обработка птицы	6	
Приготовление полуфабрикатов из птицы	6	
Приготовление полуфабрикатов из птицы	6	
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы- котлет пожарских, биточков	6	

Комплексный дифференцированный зачет	<i>6</i>	
Итого	<i>144</i>	
Итого по учебные и производственные практики	<i>348</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного
Учебный кабинет №А229

Кабинет кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета:

Рабочие места на 26 обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7,
объем оперативной памяти 8 Гб);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц
«Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов»,
«Органолептический метод оценки», «Приготовление супов»,
«Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок
группы», «В помощь выпускнику».

Мастерская В212

Поварское дело.

1. Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.);
2. Доска переносная для мела – 1 шт.;
3. Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.;
4. Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.;
5. Весы порционные АД - 2 шт.;
6. Весы порционные электронные - 2 шт.;
7. Миксер планетарный - 1 шт.;
8. Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.;
9. Сервировочная тележка - 2 шт.;
- 10.Верстак столярный 1400*700*700 - 6 шт.;
- 11.Печь СВЧ - 1 шт.; Шкаф холодильный АРИАДА R1750М - 1 шт.;
- 12.Миксер для коктейлей - 1 шт.; Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850 - 2 шт.;
- 13.Ванна моечная 530-*530*850 - 2 шт.;
- 14.Блинница электрическая - 2 шт.;
- 15.Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.;
- 16.Чайник-термос 5л. - 1 шт.;
- 17.Миксер Vittek - 2 шт.;

18. Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.;
19. Миксер планетарный HLB-7 - 10 шт.;
20. Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.;
21. Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.;
22. Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.;
23. Гриль контактный GH-811 - 5 шт.;
24. Фритюрница HD F8 - 1 шт.;
25. Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.;
26. Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.;
27. Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.;
28. Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.;
29. Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.;
30. Мясорубка 12/S - 1 шт.;
31. Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.;
32. Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.;
33. Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.;
34. Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.;
35. Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.;
36. Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1 шт.;
37. Набор для приготовления лапши и равиоли IMPERIA 501 - 1 шт.;
38. Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.;
39. Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.;
40. Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.;
41. Термометр - 5 шт.;
42. Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.
43. Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.;
44. Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.;
45. Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В.

Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.

3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.
5. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 176 с

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф.

образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.

5. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 176 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

	<p>продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологи- 12 ческих операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>Практический опыт в: подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья.</p> <p>Умения: оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по</p>

	<p>назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p> <p>Знания: методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья.</p>	<p>МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт в: организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности.</p> <p>Умения: контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

	<p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к</p>	<p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
--	---	--

	условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки. Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры. Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>

	составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов.	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ОК 01 Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура</p>	

	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	

<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования. Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Кижгева О.В.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	--------------	---	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Киктева О.В.

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,

протокол № 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) /О.А.Цаплий/
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК. 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
-----	------------------------------

ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>
-------------------------	--

	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
знать	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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 364 ч., в том числе:

На освоение МДК- 184 ч., в том числе учебная практика -72 ч.;
производственная практика – 102 ч.; квалификационный экзамен – 6 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	20			-
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	148	148	64			-
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.	Учебная /Производственная практика (по специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	174			72	102	
Экзамен		6					
Всего:		364	184	84	72	102	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

именование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел модуля 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание учебного материала				
	1.	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	л	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8
	2.	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	л	1	ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК- 04, ОК- 05, ОК- 06, ОК- 07, ОК- 09, ОК- 10, ОК- 11.
	3.	Составление таблицы: ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	л	1	
	4.	Составление таблицы: Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	п	1	

	5.	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	6.	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	7.	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	<i>л</i>	<i>1</i>	
	8.	Подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: выбор этапов, Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определить «контрольные точки» - контролируемые этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	9.	Составить таблицу: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	<i>n</i>	<i>1</i>	
	10.	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	11.	Составление технологического цикла приготовления горячей кулинарной продукции	<i>n</i>	<i>1</i>	
	12.	Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	13.	Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.	<i>n</i>	<i>1</i>	

	14.	Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	15.	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	16.	Контрольная работа по темам 1.1 – 1.2	<i>n</i>	<i>l</i>	
	17.	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	<i>n</i>	<i>l</i>	
<p align="center">Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	Содержание учебного материала				<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	18.	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	19.	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним	<i>л</i>	<i>l</i>	
	20.	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	<i>л</i>	<i>l</i>	
	21.	Расчет выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	22.	Требования к оформлению и содержанию технологических документов	<i>л</i>	<i>l</i>	
	23.	Составление технико-технологической карты по индивидуальному заданию	<i>n</i>	<i>l</i>	
	24.	Разработка рецептур горячих блюд	<i>n</i>	<i>l</i>	

	25.	Правило сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов	л	1	
	26.	Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	п	1	
	27.	Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	п	1	
<p>Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	Содержание учебного материала				
	28.	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).	л	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8
	29.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	л	1	ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.
	30.	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	л	1	
	31.	Составить таблицу: требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов.	п	1	
	32.	Требование к организации и технического оснащения работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	л	1	
	33.	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	п	1	
	34.	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	п	1	
	35.	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	п	1	
	36.	Контрольная работа по темам 1.3-1.4	п	1	
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд,					

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента					
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	37.	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции	л	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.
	38.	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов	л	1	
	39.	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: бисков из морепродуктов, супов региональной кухни	л	1	
	40.	Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	л	1	
	41.	Виды оттяжек, правила выбора оттяжек. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов для бульонов различного вида, способы приготовления.	л	1	
	42.	Составить рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи, варку льезонов и заправки супов ими. Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты).	п	1	
	43.	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами	п	1	
	44.	Приготовление, оформление и отпуск крем-супов, Приготовление супов-пюре.	п	1	
	45.	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление	п	1	
	46.	Оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности	п	1	
47.	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни	п	1		
48.	Приготовление, оформление и отпуск авторских супов	п	1		

	49.	Контрольная работа по теме 2.1	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	50.	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	51.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции	<i>л</i>	<i>1</i>	
	52.	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	53.	Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	54.	Правила приготовления мучной пассировки, пассированных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, лезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	55.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	56.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов берблан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	57.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов для паст: грибного, болонъезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных	<i>n</i>	<i>1</i>	

	58.	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов для паст: соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	59.	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	60.	Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	61.	Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	<i>n</i>	<i>1</i>	
	62.	Контрольная работа по теме 2.2	<i>n</i>	<i>1</i>	
<p align="center">Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	Содержание учебного материала				<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	63.	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	64.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	65.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте	<i>л</i>	<i>1</i>	
	66.	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: глазирование, техники молекулярной кухни,	<i>л</i>	<i>1</i>	

	сувида, витаминизация, компрессии продуктов.		
67.	Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	<i>л</i>	<i>1</i>
68.	Составить рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке),	<i>л</i>	<i>1</i>
69.	Составить рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке),	<i>п</i>	<i>1</i>
70.	Составить рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.),	<i>л</i>	<i>1</i>
71.	Составить рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.),	<i>п</i>	<i>1</i>
72.	Составить рецептуры брендовые и региональной кухни приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	<i>л</i>	<i>1</i>
73.	Составить рецептуры брендовые и региональной кухни приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	<i>п</i>	<i>1</i>
74.	Составить рецептуру горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<i>л</i>	<i>1</i>

		сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости			
	75.	Составить рецептуру горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости	л	1	
	76.	Составить рецептуру горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости	п	1	
	77.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	п	1	
	78.	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	п	1	
	79.	Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	п	1	
	80.	Контрольная работа по теме 2.3	п	1	
<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p>	Содержание учебного материала				
	81.	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд	л	1	
	82.	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.	л	1	
	83.	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.	л	1	
	84.	Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони.	п	1	
	85.	Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	л	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК
	86.	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола,	п	1	

		температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания.			2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК- 04, ОК- 05, ОК-06, ОК- 07, ОК-09, ОК -10, ОК -11.
	87.	Адаптация рецептов холодных блюд из пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса	<i>n</i>	<i>1</i>	
	88.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	89.	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	90.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	<i>n</i>	<i>1</i>	
	91.	Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	92.	Контрольная работа по теме 2.4	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	93.	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	94.	Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	95.	Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	96.	Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	97.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа	<i>л</i>	<i>1</i>	

		организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	98.	Органолептическая оценка различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.	<i>n</i>	<i>1</i>
	99.	Приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.	<i>n</i>	<i>1</i>
	100.	Составить таблицу: выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	<i>n</i>	<i>1</i>
	101.	Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>n</i>	<i>1</i>
	102.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога	<i>n</i>	<i>1</i>
	103.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из творога, сыра, муки сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>
	104.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	<i>n</i>	<i>1</i>

	105.	Контрольная работа по теме 2.5	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	106.	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК-06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	107.	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	108.	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная)	<i>л</i>	<i>1</i>	
	109.	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге	<i>л</i>	<i>1</i>	
	110.	Приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	111.	Составить рецептуру, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге, рыбы тушеной в горшочке. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	112.	Составить рецептуру, приготовление, оформление и способы подачи,	<i>n</i>	<i>1</i>	

		требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.			
	113.	Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>l</i>	
	114.	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<i>л</i>	<i>l</i>	
	115.	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>l</i>	
	116.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	<i>л</i>	<i>l</i>	
	117.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	118.	Приготовление рыбы отварной в бульоне	<i>n</i>	<i>l</i>	
	119.	Контрольная работа по теме 2.6	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Содержание учебного материала				
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	120.	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8</i> <i>ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07,</i>
	121.	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование	<i>л</i>	<i>l</i>	

	122.	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).	л	1	ОК- 09, ОК -10, ОК -11.
	123.	Составить таблицу: подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи	п	1	
	124.	Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости	л	1	
	125.	Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости	п	1	
	126.	Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	л	1	
	127.	Маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.	л	1	
	128.	Маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.	п	1	
	129.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса мясных продуктов сложного ассортимента	л	1	
	130.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса мясных продуктов сложного ассортимента	п	1	
	131.	Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	п	1	
	132.	Приготовление, оформление и отпуск кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	л	1	
	133.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты).	л	1	
	134.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры	п	1	

		(технологической карты).			
	135.	Запекание мяса с предварительной обжаркой	<i>n</i>	<i>1</i>	
	136.	Приготовление, оформление и отпуск закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>1</i>	
	137.	Контрольная работа по теме 2.7	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	138.	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, 2.8 ОК- 01, ОК- 02, ОК- 03, ОК -04, ОК -05, ОК -06, ОК- 07, ОК- 09, ОК -10, ОК -11.</i>
	139.	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, сувида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке	<i>л</i>	<i>1</i>	
	140.	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы;	<i>л</i>	<i>1</i>	
	141.	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	142.	Составить таблицу: правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования	<i>n</i>	<i>1</i>	
	143.	Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса	<i>л</i>	<i>1</i>	
	144.	Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода	<i>л</i>	<i>1</i>	

	145.	Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с использованием сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>л</i>	<i>1</i>	
	146.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<i>л</i>	<i>1</i>	
	147.	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<i>п</i>	<i>1</i>	
	148.	Приготовление, оформление и отпуск закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<i>л</i>	<i>1</i>	
	149.	Приготовление, оформление и отпуск закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	<i>п</i>	<i>1</i>	
	150.	Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты),	<i>п</i>	<i>1</i>	
	151.	Приготовления горячих блюд из домашней птицы	<i>п</i>	<i>1</i>	
	152.	Контрольная работа по теме 2.8	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Курсовая работа			<i>20</i>	
	Итого			<i>172</i>	
43.02.15 Примерная тематика курсовой работы:					
<p>1.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</p> <p>2.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</p> <p>3.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</p> <p>4.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</p> <p>5.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</p> <p>6.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</p> <p>7.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</p> <p>8.Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</p> <p>9.Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</p> <p>10.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.</p> <p>11.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</p> <p>12.Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания</p>				<i>20</i>	

по типу шведского стола.

13.Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).

14.Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.

15.Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).

16.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.

17.Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.

18.Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.

19.Ассортимент, приготовление и способы подачи дип.-соусов для фондю.

20.Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.

21.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.

22.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни

23.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.

24.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.

25.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».

26.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.

27.Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.

28.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола

29.Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.

30.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.

31.Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с бланшированием в присутствии гостя.

32.Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

43.02.15 Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы.

Виды работ:

<p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p> <p>Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы; <p>Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья <p>Разработка содержания основной части работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции, <p>Разработка начальных вариантов рецептур блюд</p> <p>Провести практические проработки</p> <p>Разработка практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки, <p>. Разработка практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. <p>Разработка компьютерной презентации</p> <p>Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.</p>		
43.02.15 УП. 02 Учебная практика		
Виды работ		
Приготовление крем супа из разных овощей.	6	
Приготовление щей суточных в горшочке под тестом.	6	
Приготовление соуса лукового, яично-масляного соуса.	6	
Приготовление gratin из овощей, овощей томленных в горшочке.	6	
Приготовление крокетов из картофеля с грибами.	6	
Приготовление пасты, ризотто из овощей, лазаньи.	6	
Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом), хачапури.	6	
Приготовление рыбы в фольге, рулета из рыбы, кнелей из рыбы.	6	
Приготовление бефстроганов, кабачков, перца фаршированного.	6	

Приготовление зраз отбивных.	6	
Приготовление котлет по –киевски, котлет Пожарских, рулетиков из птицы.	6	
Дифференцированный зачет.	6	
	72	
43.02.15 ПП. 02 Производственная практика		
Виды работ		
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
Подготовка к реализации (презентации) готовых 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.	6	
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6	
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей.	6	
Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов.	6	
Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	6	
Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.	6	
Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	6	
Дифференцированный зачет	6	
	102	
Итого	174	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного Кабинет кулинарного и кондитерского производства А229, Мастерская В212 Поварское дело

Оборудование:

Рабочие места на 26 обучающихся;
Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
Проекционный экран;
Видеопроектор мультимедийный;
Школьная доска;
Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

Оборудование мастерской:

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт., Доска переносная для мела – 1 шт.; Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.; Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.; Весы порционные АД - 2 шт.; Весы порционные электронные - 2 шт.; Миксер планетарный - 1 шт.; Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.; Сервировочная тележка - 2 шт.; Верстак столярный 1400*700*700 - 6 шт.; Печь СВЧ - 1 шт.; Шкаф холодильный АРИАДА R1750M - 1 шт.; Миксер для коктейлей - 1 шт.; Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850 - 2 шт.; Ванна моечная 530*530*850 - 2 шт.; Блинница электрическая - 2 шт.; Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Миксер Vittek - 2 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный НЛВ-7 - 10 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.; Гриль контактный GH-811 - 5 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.; Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Овощерезка НЛС- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.; Мясорубка 12/S - 1 шт.; Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.; Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.; Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.; Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.; Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.; Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1 шт.; Набор для приготовления лапши и равиоли IMPERIA 501 - 1 шт.; Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1

шт.; Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.; Термометр - 5 шт.; Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.; Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.; Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.; Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.
3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 176 с

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В.

- Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240 с.
 4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.
 5. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 176 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной</p>	
--	---	--

	<p> безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов </p>	
--	--	--

	инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: -контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,</p>	
--	--	--

	<p>региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</p>	
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации</p>	
--	---	--

	<p>хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими</p>	
--	---	--

	<p> ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на </p>	
--	---	--

<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>иностранным языке</p> <p>Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
---	--	---

	<p>бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных</p>	
--	--	--

	<p>категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий,</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>	
--	---	--

	<p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке.</p>	
--	--	--

<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов</p>	
---	---	--

	<p>взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	
--	--	--

	<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК</p> <p>Промежуточная аттестация: - контроль выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	--	--

	<p>сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль - контроль выполнения практических заданий на зачете по МДК Промежуточная аттестация: -контроль</p>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в</p>	<p>выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	---	---

	<p>приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять Порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>	
--	--	--

	<p>рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>	
--	---	--

	<p> виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования </p>	
--	---	--

	<p>упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т ч на иностранном языке.</p>	
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость</p>	

	<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирования, оформление</p>	
--	--	--

	<p>сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т ч на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья,</p>	
--	--	--

	<p>продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p>	
--	--	--

	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	

	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	
--	---	--

	<p>обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

	<p>работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы</p>	

клиентами	проектной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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	

	<p>объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>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</p>	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Киктева О.В.	 (подпись)	«15» апреля 2024 г.
--------------	---------------	--------------	--	---------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Киктева Оксана Владимировна, высшая квалификационная категория

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,

протокол №8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) /О.А.Цаплий/
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Практический опыт	<p>разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации</p>
-------------------	---

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>

	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т. ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля максимальной учебной нагрузки обучающегося – **320**, в том числе: на освоение МДК – 122, на практики: учебную -78; производственную – 102 часов, квалификационный экзамен- 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	7	8	9
ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК-3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	66	66	40			
ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК-3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	МДК 03.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	56	56	44			
ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК-3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Учебная /Производственная практика	180			78	102	
Экзамен		6					
Промежуточная аттестация		12					
Всего:		320	122	84	78	102	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента					
Тема 3.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала				
	1.	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	л	1	ПК 3.1, ПК-3.2,
	2.	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	л	1	ПК- 3.3, ПК- 3.4,
	3.	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	л	1	ПК- 3.5, ПК- 3.6,
	4.	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	л	1	ПК-3.7
	5.	Составить таблицу: правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	п	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК

	6.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости.	<i>n</i>	<i>l</i>	<i>05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</i>
	7.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	8.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов, с изменения выхода	<i>n</i>	<i>l</i>	
	9.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением использования сезонных, региональных продуктов	<i>n</i>	<i>l</i>	
	10.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	11.	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	12.	Рецептурные справочники, их содержание и роль в технологическом процессе	<i>n</i>	<i>l</i>	
	13.	Значение холодных блюд и закусок. Классификация холодных блюд и закусок. Кулинарная обработка продуктов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	14.	Решение ситуативных задач, расчет сырья для приготовления бутербродов. Расчёт массы брутто, из заданного количества сырья	<i>n</i>	<i>l</i>	
	15.	Решение ситуативных задач, расчет сырья для приготовления бутербродов. Расчёт массы брутто, из заданного количества сырья	<i>n</i>	<i>l</i>	
	16.	Составление технологических схем приготовления холодных блюд.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	17.	Составление технологических схем приготовления кулинарных изделий и закусок	<i>n</i>	<i>l</i>	
	18.	Контрольная работа по теме 1.1	<i>n</i>	<i>l</i>	
	19.	Контрольная работа по теме 1.1	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Содержание учебного материала				
	20.	Составить технологический цикл приготовления холодных блюд.	<i>n</i>	<i>l</i>	

Тема 3.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	21.	Составить технологический цикл приготовления холодных блюд.	<i>n</i>	<i>1</i>	<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</i>
	22.	Характеристика, последовательность этапов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	23.	Характеристика, последовательность этапов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	24.	Составить технологический цикл приготовления холодных кулинарных изделий, закусок	<i>n</i>	<i>1</i>	
	25.	Составить технологический цикл приготовления холодных кулинарных изделий, закусок	<i>n</i>	<i>1</i>	
	26.	Характеристика, последовательность этапов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	27.	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, с учетом ассортимента продукции	<i>л</i>	<i>1</i>	
	28.	Комбинирование способов приготовления кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции	<i>л</i>	<i>1</i>	
	29.	Составить таблицу: требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	<i>n</i>	<i>1</i>	
	30.	Составить таблицу: требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	<i>n</i>	<i>1</i>	
	31.	Выбор последовательности и поточности технологических операций.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	32.	Выбор последовательности и поточности технологических операций.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33.	Контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	<i>л</i>	<i>1</i>	
	34.	Контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	<i>л</i>	<i>1</i>	
	35.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	36.	Требования к организации хранения полуфабрикатов кулинарных изделий, закусок	<i>л</i>	<i>1</i>	
	37.	Составить таблицу: инновационные технологии, обеспечивающие	<i>n</i>	<i>1</i>	

		оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.			
	38.	Составить таблицу: инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	39.	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	40.	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	41.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд	<i>n</i>	<i>1</i>	
	42.	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных блюд	<i>n</i>	<i>1</i>	
	43.	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию. Расчет сырья выхода готовых холодных закусок.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	44.	Контрольная работа по теме 1.2	<i>n</i>	<i>1</i>	
	45.	Контрольная работа по теме 1.2	<i>n</i>	<i>1</i>	
Тема 3.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала				
	46.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК</i>
	47.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	48.	Составить таблицу: виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	49.	Составить таблицу: виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	50.	Правила подбора технологического оборудования и безопасного использования, правила ухода за ними	<i>л</i>	<i>1</i>	
	51.	Правила подбора технологического оборудования и безопасного	<i>л</i>	<i>1</i>	

	использования, правила ухода за ними			09, ОК 10, ОК 11
52.	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	л	1	
53.	Организация отпуска закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	л	1	
54.	Организация отпуска закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	л	1	
55.	Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	л	1	
56.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	л	1	
57.	Составить таблицу: санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	п	1	
58.	Организовать рабочее места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	п	1	
59.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	п	1	
60.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	п	1	
61.	Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	п	1	
62.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	п	1	

	63.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	64.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	65.	Контрольная работа по теме 1.3	<i>n</i>	<i>l</i>	
	66.	Контрольная работа по теме 1.3	<i>n</i>	<i>l</i>	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
Тема 3.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	67.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</i>
	68.	Рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых	<i>л</i>	<i>l</i>	

		продуктов (ХАССП).			
	69.	Организация безопасного приготовления холодных блюд и закусок.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	70.	Риск в области безопасного процесса приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции	<i>n</i>	<i>l</i>	
	71.	Приготовление соусов на растительном масле. Приготовление заправок на растительном масле	<i>n</i>	<i>l</i>	
	72.	Приготовление соусов на уксусе. Масляные смеси.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	73.	Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными блюдами	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	74.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</i>
	75.	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых	<i>л</i>	<i>l</i>	

		продуктов (НАССР).			
	76.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента	<i>n</i>	<i>l</i>	
	77.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских салатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	78.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация брендовых салатов	<i>n</i>	<i>l</i>	
	79.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов региональной кухни	<i>n</i>	<i>l</i>	
	80.	Приготовление не смешанных салатов	<i>n</i>	<i>l</i>	
	81.	Приготовление теплых салатов	<i>n</i>	<i>l</i>	
	82.	Приготовление салатов-коктейлей. Приготовление тапасов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Содержание учебного материала				
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	83.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусяной печени, фуагра, семги)	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7</i> <i>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</i>
	84.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусяной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, оволакто, фингерфуд) Комбинирование различных способов и современные методы приготовления с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	<i>л</i>	<i>l</i>	

	85.	Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей: масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	86.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей: желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при комбинирование различных способов приготовления. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	87.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента из яиц, овощей.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	88.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента грибов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	89.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента из рыбных.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	90.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе сложного ассортимента мясных продуктов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	91.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	92.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из рыбных продуктов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	93.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента из мясных продуктов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	94.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложного ассортимента авторских холодных закусок из яиц, овощей и грибов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	95.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложного ассортимента авторских холодных закусок рыбных продуктов.	<i>п</i>	<i>1</i>	

	96.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложного ассортимента авторских холодных закусок мясных продуктов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	97.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация брендовых холодных закусок из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов	<i>n</i>	<i>l</i>	
	98.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок региональной кухни сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	99.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок региональной кухни сложного ассортимента из рыбных продуктов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	100.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок региональной кухни сложного ассортимента из мясных продуктов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	101.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 3.1, ПК-3.2, ПК- 3.3, ПК- 3.4, ПК- 3.5, ПК- 3.6, ПК-3.7</i> <i>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</i>
	102.	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	<i>л</i>	<i>l</i>	
	103.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	104.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	105.	Приготовление закусок из малосоленых рыбных продуктов	<i>n</i>	<i>l</i>	
	106.	Приготовление закусок из копченной рыбы	<i>n</i>	<i>l</i>	

	107.	Приготовление закусок из соленой рыбы	<i>n</i>	<i>l</i>	
	108.	Приготовление закусок из отварной рыбы	<i>n</i>	<i>l</i>	
	109.	Приготовление заливной рыбы и нерыбных морепродуктов	<i>n</i>	<i>l</i>	
	110.	Приготовление нерыбных морепродуктов	<i>n</i>	<i>l</i>	
	111.	Приготовление закусок из нерыбных морепродуктов	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	112.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок, фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса)	<i>л</i>	<i>l</i>	<i>ПК 3.1,</i> <i>ПК-3.2,</i> <i>ПК- 3.3,</i> <i>ПК- 3.4,</i> <i>ПК- 3.5,</i> <i>ПК- 3.6,</i> <i>ПК-3.7</i> <i>ОК 01, ОК</i> <i>02, ОК 03,</i> <i>ОК 04, ОК</i> <i>05, ОК 06,</i> <i>ОК 07, ОК</i> <i>09, ОК 10,</i> <i>ОК 11</i>
	113.	Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	114.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	115.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, домашней птицы, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	116.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	<i>n</i>	<i>l</i>	

		региональных.			
	117.	Приготовление нарезки из мяса, домашней птицы, дичи.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	118.	Приготовление холодного блюда из отварного и жаренного мяса.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	119.	Приготовление мясного ассорти.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	120.	Приготовление заливного блюда. Приготовления студня	<i>n</i>	<i>l</i>	
	121.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация авторских холодных блюд	<i>n</i>	<i>l</i>	
	122.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд региональной кухни	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Экзамен (комплексный)				
			Итого	122	
43.02.15 УП. 03 Учебная практика					
Виды работ					
Приготовление заправки горчичной, сметанной, соуса майонез, соуса хрен, маринада овощного с томатом				<i>6</i>	
Приготовление салатов из свежих овощей: салат из свежих огурцов, зеленого лука, салат из редиса, салата «Весна», «Летний				<i>6</i>	
Приготовление салатов из вареных овощей: салата картофельного, столичного, салата мясного, рыбного				<i>6</i>	
Приготовление винегрета с сельдью, с грибами, с креветками, мясного				<i>6</i>	
Приготовление бутербродов, открытых простых: с Приготовление бутербродов маслом, сыром, мясопродуктами; сложных (ассорти или столичных) с мяскопченостями, семгой, сельдью, икрой.				<i>6</i>	
Приготовление бутербродов, закрытых (сандвичи) с сыром, мясом жареным или отварным, котлетами				<i>6</i>	
Приготовление бутербродов закусочных (канапе) с мясными, рыбными продуктами, с птицей, мяскопченостями, икрой					
Приготовление помидор фаршированных, баклажанов фаршированных, икры грибной, кабачковой, пюре из фасоли				<i>6</i>	
Приготовление сельди с гарниром, сельди с картофелем и маслом, сельди рубленой, рыбы под маринадом, рыбы заливной, рыбы фаршированной				<i>6</i>	

Приготовление горячих закусок из мидий, морского гребешка.	6	
Приготовление горячих закусок из креветок, кальмаров.	6	
Приготовление ростбифа, заливного из мяса.	6	
Приготовление студня.	6	
Приготовление курицы Галантин, рулета из птицы	6	
Итого	78	
43.02.15 III. 02 Производственная практика	102	
Виды работ		
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	
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. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6	
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	
Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6	
Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности	6	

готовой продукции.		
Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции. Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
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.).	6	
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6	
Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	6	
Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Контроль хранения и расхода продуктов	6	
Разработка рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и	6	

безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.		
Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.	6	
Экзамен в т. ч. консультации	12	
Итого	180	
Квалификационный экзамен.	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, кулинарного и кондитерского производства, лаборатории
Кабинет: Технологии кулинарного и кондитерского производства № А229,

Рабочие места на 26 обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

Оборудование мастерской:

Поварское дело № В212.

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.,

Доска переносная для мела – 1 шт.;

Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.;

Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.;

Весы порционные АД - 2 шт.;

Весы порционные электронные - 2 шт.;

Миксер планетарный - 1 шт.;

Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.;

Сервировочная тележка - 2 шт.;

Верстак столярный 1400*700*700 - 6 шт.;

Печь СВЧ - 1 шт.;

Шкаф холодильный АРИАДА R1750М - 1 шт.;

Миксер для коктейлей - 1 шт.;

Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850 - 2 шт.;

Ванна моечная 530-*530*850 - 2 шт.;

Блинница электрическая - 2 шт.;

Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.;

Чайник-термос 5л. - 1 шт.;

Миксер Vittek - 2 шт.;

Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.;

Миксер планетарный HLB-7 - 10 шт.;
Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.;
Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.;
Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.;
Гриль контактный GH-811 - 5 шт.;
Фритюрница HD F8 - 1 шт.;
Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.;
Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.;
Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.;
Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.;
Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.;
Мясорубка 12/S - 1 шт.;
Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.;
Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.;
Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.;
Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.;
Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.;
Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1 шт.;
Набор для приготовления лапши и равиоли IMPERIA 501 - 1 шт.;
Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.;
Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.;
Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.;
Термометр - 5 шт.;
Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.;
Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.;
Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.;
Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.

3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.
5. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 176 с.
6. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,</p>	<p>Текущий контроль: - тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
--	--	--

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности,</p>	
---	---	--

	<p>доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды,</p>	
--	--	--

	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания</p>	

	<p>гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов;</p>	
--	--	--

	<p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника</p>	
--	--	--

	<p>порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; 42 требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	

	<p>использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству,</p>	
--	--	--

	<p> примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, </p>	
--	--	--

	<p>холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	

	<p>использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из</p>	
--	--	--

	<p>рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов</p>	
--	--	--

	<p>приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в</p>	

	<p>соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов</p>	
--	--	--

	<p>обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы,</p>	
--	---	--

	<p>дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; 50 современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	
--	--	--

<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления,</p>	
---	---	--

	<p>хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ОК 01 Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

	контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы. Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов</p>	

	профессиональной направленности	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования. Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>	



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

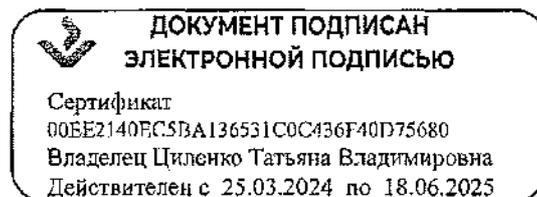
Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Киктева О.В.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	--------------	---	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Киктева Оксана Владимировна - высшая квалификационная категория

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля, протокол

№ 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


_____/О.А.Цаплий/
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций
Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,
-------------------------	--

	хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 314 ч., в том числе:
на изучение МДК – 122, учебную – 84 ч., производственную практику – 102 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.			Практики	
			всего, часов	в т. ч.		учебная	производственная часов
лабораторные работы и практические занятия, часов	самостоятельные работы						
ПК 4.1 - 4.5 ОК1-7, 9,10	МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	56	56	28			
ПК 4.2. - 4.3 ОК1-7, 9,10	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	66	66	28	4		
ПК 4.1 - 4.5	Учебная /производственная практика	186	-			84	102
	Экзамен	6	-				
	Всего:	314	122	56		84	102

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала		<i>вид</i>	<i>часы</i>	<i>ОК, ПК</i>
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 4.1-4.5 ОК1-7, 9,11
	2.	Ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	<i>л</i>	<i>1</i>	
	3.	Требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков	<i>л</i>	<i>1</i>	
	4.	Особенности подачи холодных и горячих десертов	<i>л</i>	<i>1</i>	
	5.	Особенности напитков сложного приготовления	<i>л</i>	<i>1</i>	
	6.	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков	<i>л</i>	<i>1</i>	
	7.	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных	<i>л</i>	<i>1</i>	

		продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.			
	8.	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	9.	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	10.	Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	11.	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных и горячих десертов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	12.	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	<i>л</i>	<i>1</i>	
	13.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	14.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд	<i>п</i>	<i>1</i>	

	разнообразного ассортимента.		
15.	Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>
16.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	<i>п</i>	<i>1</i>
17.	Технологический цикл приготовления десертов разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>
18.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов разнообразного ассортимента.	<i>п</i>	<i>1</i>
19.	Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>
20.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.	<i>п</i>	<i>1</i>
21.	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению холодных сладких блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>
22.	Составление технологических схем по приготовлению холодных сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>
23.	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению горячих сладких блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>
24.	Составление технологических схем по приготовлению горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>
25.	Характеристика, последовательность этапов по приготовлению напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>
26.	Составление технологических схем приготовления напитков, с	<i>п</i>	<i>1</i>

		учетом ассортимента продукции.			
	27.	Характеристика, последовательность комбинированных способов приготовления по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	28.	Самостоятельная работа	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала				
	29.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 4.1-4.5 ОК1-7, 9,11
	30.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	31.	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению холодных блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	32.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33.	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению холодных блюд по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	34.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	35.	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению десертов по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	36.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	37.	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению напитков по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	38.	Подбор технического оснащение для работ по приготовлению напитков по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	

	39.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	40.	Составить правила по уходу за оборудованием.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	41.	Составить правила по уходу за оборудованием.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	42.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	43.	Написать требования к отпуску готовой продукции по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	44.	Написать требования к отпуску готовой продукции по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	45.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	46.	Составить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	47.	Составить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	48.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	49.	Составить санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	50.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	<i>л</i>	<i>1</i>	
	51.	Составить санитарно-гигиенические требования к организации	<i>п</i>	<i>1</i>	

		рабочих мест по индивидуальному заданию.			
	52.	Составить таблицу с указанием сроков реализации десертов, напитков, сладких холодных и горячих блюд.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	53.	Составить таблицу с указанием сроков реализации десертов, напитков, сладких холодных и горячих блюд.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	54.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	55.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	56.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	<i>n</i>	<i>l</i>	
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации	Содержание учебного материала				
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 4.2. -4.3 ОК1-7, 9,11
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение,	<i>л</i>	<i>l</i>	

холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		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).			
	3	Написать технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе. Написать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	4	Написать технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод желированных сладких блюд - киселя. Написать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	5	Написать технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод желированных сладких блюд – желе. Написать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	6	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов для желированных сладких блюд муссов, самбука.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	7	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	8	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных десертов тирамиссу, желированных блюд кремов, панакоты.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	9	Подобрать способы сокращения потерь при приготовлении	<i>п</i>	<i>1</i>	

		холодных десертов по индивидуальному заданию.			
	10	Написать схему приготовления холодных сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	11	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	12	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	<i>л</i>	<i>l</i>	
	13	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	14	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Контроль хранения и расхода продуктов	<i>л</i>	<i>l</i>	
	15	Составить технологическую карту (технология приготовления муссов, самбуков)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	16	Составить инструкционно – технологическую карту (технология приготовления панакоты)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	17	Самостоятельная работа: Написать процесс приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента по индивидуальному заданию.	<i>с/р</i>	<i>l</i>	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких	Содержание учебного материала				
	18	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	19	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 4.2. -4.3 ОК1-7, 9,11

блюды, десерты		различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).		
	20	Составить таблицу основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	<i>n</i>	<i>l</i>
	21	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд горячего суфле.	<i>л</i>	<i>l</i>
	22	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
	23	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов пудингов.	<i>л</i>	<i>l</i>
	24	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
	25	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд шарлоток, штруделей, яблок в тесте.	<i>л</i>	<i>l</i>
	26	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд блинчиков, блинчиков фламбе	<i>л</i>	<i>l</i>
	27	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>
	28	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд фламбированных фруктов	<i>л</i>	<i>l</i>
	29	Составить таблицу: 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).	<i>n</i>	<i>l</i>
	30	Подбор посуды для сервировки горячих сладких блюд по	<i>л</i>	<i>l</i>

		индивидуальному заданию.			
	31	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	32	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33	Составить таблицу условий и сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	34	Составление инструкционно - технологических карт по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	35	Самостоятельная работа: Написать процесс приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов по индивидуальному заданию.	<i>с/р</i>	<i>1</i>	
	Содержание учебного материала				
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	36	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.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 4.4. -4.5 ОК1-7, 9,11
	37	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	38	Составить таблицу сокращения потерь по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	39	Приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки). Варианты подачи холодных напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	40	Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков	<i>п</i>	<i>1</i>	

		по индивидуальному заданию.			
	41	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (компоты, лимонады, холодные чай и кофе). Варианты подачи холодных напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	42	Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	43	Приготовления холодных напитков (смузи, морсы, квас, коктейли). Варианты подачи холодных напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	44	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	45	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	46	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	47	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	48	Составить таблицу условий и сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	49	Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков	<i>п</i>	<i>1</i>	
	50	Составление технологических карт (смузи, коктейли)	<i>п</i>	<i>1</i>	
	51	Составление технологических карт (технология приготовления компота, лимонада)	<i>п</i>	<i>1</i>	
	52	Написать процесс приготовления, подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента по индивидуальному заданию.	<i>с/р</i>	<i>1</i>	

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	53	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.	<i>л</i>	<i>л</i>	ПК 4.4. -4.5 ОК1-7, 9,11
	54	Составить таблицу оценки качества готовой продукции по индивидуальному заданию.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	55	Составить таблицу: комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	56	Организация работы бариста. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков. Способы варки, способы подачи.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	57	Составить таблицу сокращения потерь по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	58	Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию. Указать способы варки, способы подачи.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	59	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	60	Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию. Указать способы варки, способы подачи.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	61	Составить таблицу: выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	<i>п</i>	<i>л</i>	

	62	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 4.4. -4.5 ОК1-7, 9,11
	63	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	64	Составить таблицу условий и сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов по индивидуальному заданию.	<i>п</i>		
	65	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	66	Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.	<i>с/р</i>	<i>1</i>	
Экзамен по МДК.04.01, МДК.04.02					

УП. 04 Учебная практика 84 ч.

1	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6	ПК 4.1-4.5
2	Бисквитное пирожное «Лимонный фреш» (Бисквит, лимонный курд, суфле, лимонный гель, ванильный крем)	6	
3	Пирожное «Малина – Йогурт» (ванильный бисквит с малиной, хрустящий слой, крем малина, мусс йогурт на белом шоколаде)	6	
4	Порционный тирамиссу (бисквит, кофейная пропитка, мусс с маскарпоне)	6	
5	Десерт «Павлова» с ягодным конфиюрком и кремом из творожного сыра с гарниром.	6	
6	Тарт «Груша» (миндальное сабле, хрустящей слой с грецким орехом, крем с маскарпоне, компоте груша, бисквитный мох для бисквита)	6	

7	Пирожное «Бюш» (бисквит –шпинат, сливочно – сырный крем, крамбол, клубничный соус)	6	
8	Муссовое пирожное (клубничный мусс, вишневая начинка, бисквит)	6	
9	Шу с saqueline (заварной полуфабрикат, тесто saqueline)	6	
10	Шоколадное суфле	6	
11	Приготовление фондана	6	
12	Яблочная шарлотка с мороженым	6	
13	Тарт татен (песочное тесто, карамель)	6	
14	Приготовление йогуртного ласси. Приготовление пунша из фруктовых соков. Приготовление глинтвейна.	6	
Итого			84
ПП. 04 Производственная практика			
1	Прохождение инструктажей по безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка.	6	ПК 4.1-4.5
2	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6	
3	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.	6	
4	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
5	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.	6	

6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Упаковка готовых напитков на вынос и для транспортирования.	6	
7	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
8	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
9	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
10	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
11	Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.	6	
12	Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.	6	
13	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль	6	

	качества и безопасности муссов.		
14	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов.	6	
15	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевскую каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.	6	
16	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, гурьевскую каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.	6	
17	Комплексный дифференцированный зачет	6	
Итого			102
Квалификационный экзамен по ПМ.04			
6			
Всего			314

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета кулинарного и кондитерского производства №А229, Мастерская В212 Поварское дело, учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Оборудование учебного кабинета:

Рабочие места на 26 обучающихся;
Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);
Проекционный экран;
Видеопроектор мультимедийный;
Школьная доска;
Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

Оборудование лаборатории:

Оборудование мастерской:

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт., Доска переносная для мела – 1 шт.; Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.; Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.; Весы порционные АД - 2 шт.; Весы порционные электронные - 2 шт.; Миксер планетарный - 1 шт.; Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.; Сервировочная тележка - 2 шт.; Верстак столярный 1400*700*700 - 6 шт.; Печь СВЧ - 1 шт.; Шкаф холодильный АРИАДА R1750М - 1 шт.; Миксер для коктейлей - 1 шт.; Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850 - 2 шт.; Ванна моечная 530*530*850 - 2 шт.; Блинница электрическая - 2 шт.; Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Миксер Vittek - 2 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный HLB-7 - 10 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.; Гриль контактный GH-811 - 5 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.; Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.; Мясорубка 12/S - 1 шт.; Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.; Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.; Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.; Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.; Дежа с насадками к

миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.; Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1 шт.; Набор для приготовления лапши и равиоли IMPERIA 501 - 1 шт.; Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.; Термометр - 5 шт.; Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.; Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.; Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.; Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

Оборудование учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.); Мясорубка 12/TS FIMAR (220В) - 1 шт.; Холодильник Атлант 1748-01 - 1 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный HLB-7 - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 1 шт.; Гриль контактный GH-811 - 1 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 1 шт.; Шкаф морозильный СВ 114-S - 1 шт.; Шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-5 - 1 шт.; Тестомес HS-30 - 1 шт.; Слайсер HBS-220 JS - 1 шт.; Гриль для кур Electric Rotisserie HEJ-266 - 1 шт.; Печь СВЧ Convito D90N30ELS-B-86 - 1 шт.; Шкаф расточный тепловой для пароконвектомата ШРТ-10-1/1М - 1 шт.; Пончиковый аппарат Гольфстрим - 1 шт.; Пароконвектомат ПКА 10-1/1 - 1 шт.; Электроплита, 4 комфорки ЭП-4 П Abat - 1 шт.; Шкаф расточный тепловой для пароконвектомата ШРТ-10-1/1М - 1 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Плита индукционная Nurakan HKN-ICF70D - 1 шт.; Вакуумный упаковщик бескамерного типа, автомат ELIX - 1 шт.; Плита индукционная Ф4ИП/800 4 комфорки - 2 шт.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.
5. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 176 с.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

- различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.
 5. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова,Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 176 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p> <p>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</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p>Итоговый контроль: квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков</p>		

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>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</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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;</p>	<p>Наблюдение и оценка при устном и письменном опросах, при защите лабораторных и практических работ, при выполнении индивидуальных заданий для самостоятельной работы, оценка контрольного теста по разделам профессионального модуля, при прохождении производственной практики, при сдаче квалификационного экзамена.</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>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;</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения</p>		

задач профессиональной деятельности		
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных		

ситуациях		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке		
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140E55BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

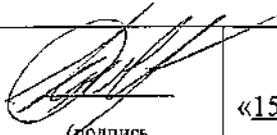
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Киктева О.В.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	--------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтегоганский политехнический колледж».

Преподаватель: Киктева Оксана Владимировна, высшая квалификационная категория

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,

протокол № 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


_____/ О.А. Цаплий /
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных</p>

	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>
Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля максимальной учебной нагрузки обучающегося – 326 ч., в том числе: на освоение МДК – 134 ч., на практики: учебную – 84 ч.; производственную – 102 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК		Практики			
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	7	8	9	
ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	48	48	26				
ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	86	86	38				
ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11	Учебная и производственная практика	186			84	102		
	Экзамен	6						
	Всего:	326	134	64	84	102		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание учебного материала				
	1.	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	л	1	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9-11
	2.	Классификация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	л	1	
	3.	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	л	1	
	4.	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	л	1	
	5.	Технологическая документация, порядок ее разработки.	л	1	
	6.	Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	л	1	
	7.	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования.	л	1	

	8.	Составить схему технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	9.	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	<i>n</i>	<i>l</i>	
	10.	Разработка технологических карт по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	11.	Разработка технологических карт по справочнику кондитера по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	12.	Разработка калькуляционных карт по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	13.	Разработка наряда-заказа по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала				
	14.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9-11
	15.	Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	16.	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	17.	Решение ситуативных задач по выполнению технологических операций и их характеристик	<i>n</i>	<i>l</i>	
	18.	Составить схему приготовления хлебобулочных изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	19.	Процесс приготовления и оформления хлебобулочных изделий	<i>n</i>	<i>l</i>	
	20.	Процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий	<i>n</i>	<i>l</i>	
	21.	Самостоятельная работа	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ	Содержание учебного материала				
	22.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9-11
	23.	Виды, назначение технологического оборудования и правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	24.	Подобрать оборудование для изготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	<i>n</i>	<i>l</i>	

по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	25.	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	26.	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	27.	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	28.	Применить систему ХАССП для изготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	29.	Применить систему ХАССП для изготовления хлебобулочных изделий по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	30.	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	<i>п</i>	<i>л</i>	
	31.	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	<i>п</i>	<i>л</i>	
Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание учебного материала				
	32.	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>л</i>	ПК 5.1. -5.5 ОК 1-7, ОК 9-11
	33.	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	34.	Составить товароведную характеристику хлебобулочных изделий.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	35.	Составить товароведную характеристику мучных кондитерских изделий.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	36.	Составить товароведную характеристику мучных кондитерских изделий.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	37.	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки	<i>л</i>	<i>л</i>	

		кондитерского сырья и продуктов к использованию.			
	38.	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	39.	Характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	40.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	41.	Оформление заявок на склад.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	42.	Оформление заявок на склад.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	43.	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	44.	Экспресс оценки качества хлебобулочных изделий.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	45.	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	46.	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	47.	Составление таблицы о характеристике, назначении, требованиях к качеству, безопасности, порядок их использования (пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др).	<i>п</i>	<i>л</i>	
	48.	Самостоятельная работа	<i>п</i>	<i>л</i>	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных	Содержание учебного материала				
	1.	Классификация отделочных полуфабрикатов. Виды сырья, его характеристика, подготовка, хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и	<i>л</i>	<i>л</i>	
2.	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сиропов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>л</i>	ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11	

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3.	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>л</i>	<i>1</i>	
	4.	Карамели: виды, правила и режим уваривания. Требования к качеству, условия и сроки хранения карамели. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	5.	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование желе при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>л</i>	<i>1</i>	
	6.	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Технология приготовления. Приготовление, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Темперирование шоколада.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	7.	Приготовление мусса различных видов. Использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	8.	Ассортимент кремов, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	9.	Составление технологических карт по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	10.	Составление технологических карт по индивидуальному заданию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	11.	Кремы комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Технология приготовления.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	12.	Приготовление, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	13.	Технология приготовления мастики (сахарной сырцовой и заварной, молочной, зефирной), марципана. Использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>1</i>	

	14.	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	15.	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	16.	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения фарша и начинки. Технология приготовления фарша мясных фаршей.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	17.	Составление технологических карт «Технология приготовления фарша мясных фаршей».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	18.	Составление технологических карт «Технология приготовления рыбного, грибного и рисового фаршей».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	19.	Составление технологических карт «Технология приготовления овощных фаршей».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	20.	Технология приготовления фруктовых, ореховых, творожной и маковой начинок. Технология рисования элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	21.	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	22.	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	23.	Решение ситуационных задач по организации процесса приготовления полуфабрикатов, фаршей.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	24.	Решение ситуационных задач по организации процесса приготовления полуфабрикатов, фаршей.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание учебного материала				
	25.	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе фирменных, авторских, региональных. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Виды теста приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 5.1. - 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11
	26.	Составление технологических карт: «Технология приготовления сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	27.	Составление технологических карт: «Технология приготовления	<i>n</i>	<i>l</i>	

		пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста»			
	28.	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	<i>n</i>	<i>l</i>	
	29.	Составление технологических карт: сдобных хлебобулочных изделий: булочки сдобные, булочки фигурные, ватрушки, крендель.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	30.	Составление технологических карт: крученик слоёный, слойки с марципаном, слойка с повидлом, булочка-конверт. Булочка-книжка.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	31.	Технология приготовления праздничных пирогов: открытые, полуоткрытые, закрытые. Способы разделки и формования, температурный режим выпечки.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	32.	Технология приготовления праздничных пирогов: фигурные пироги, кулебяки, рыбники. Способы разделки и формования, температурный режим выпечки. Технология приготовления праздничного хлеба (караваи, куличи, калачи. Способы формования праздничного хлеба. Техника и варианты оформления праздничного хлеба. Режим расстойки, выпечки.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	33.	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	34.	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	35.	Решение ситуационных задач по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<i>n</i>	<i>l</i>	
	36.	Решение ситуационных задач по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Содержание учебного материала				
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных	37.	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 5.1. - 5.6 ОК 1-7, ОК 9- 11
	38.	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	

кондитерских изделий сложного ассортимента	39.	Технология приготовления бисквитного (основного) теста, буше. Ассортимент, правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
	40.	Технология приготовления бисквитного полуфабриката «Прага». «Генуаз(Женуаз)», бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
	41.	Технология приготовления песочного теста, медового теста, «Бриз», «Бретон». Ассортимент, правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
	42.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении медового теста.	<i>п</i>	<i>1</i>
	43.	Технология приготовления теста заварного, «Паташу». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
	44.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении заварного теста.	<i>п</i>	<i>1</i>
	45.	Технология приготовления воздушного теста, «Меренга». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>1</i>
	46.	Технология приготовления миндального теста, «Даккуаз».	<i>л</i>	<i>1</i>

		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения. Дефекты. Причины возникновения.			
	47.	Технология приготовления сахарного, тюлипного теста. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	48.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении сахарного, тюлипного теста.	<i>п</i>	<i>l</i>	
	49.	Технология приготовления слоёного теста, «Фило», Кора». Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоёного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	50.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении слоёного теста.	<i>п</i>	<i>l</i>	
	51.	Технология приготовления пряничных изделий. Построение пряничного сооружения. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Дефекты. Причины возникновения.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	52.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении пряничного сооружения.	<i>п</i>	<i>l</i>	
	53.	Технология приготовления блинчатого теста. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	<i>л</i>	<i>l</i>	

		Технологический процесс приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Дефекты. Причины возникновения.			
	54.	Составить таблицу о дефектах и причинах возникновения при приготовлении блинчатого теста.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	55.	Технология приготовления крошкового полуфабриката. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	56.	Технология мелкоштучных кондитерских изделий (брауни, бискотти, макарони, птифуры, твиль, печенье, мини-рулетки, маффины, капкейки, корзиночки, пирожные, флорентины, тарталетки, куполлета) Ассортимент.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	57.	Правила выбора сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	58.	Технология приготовления и правила выбора сырья для приготовления полуфабриката по индивидуальному заданию.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	59.	Составить схему органолептического способа оценки качества основного и дополнительного сырья.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	60.	Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	61.	Произвести органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	62.	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	<i>л</i>	<i>l</i>	
	63.	Самостоятельная работа	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к	Содержание учебного материала				
	64.	Классификация праздничных тортов и пирожных. Технологический процесс приготовления праздничных тортов. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Правила монтажа	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9-

реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		праздничных тортов.			11
	65.	Составить таблицу: характеристика выпечных полуфабрикатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	66.	Составить таблицу: характеристика выпечных полуфабрикатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	67.	Составить таблицу: режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Выпечные полуфабрикаты на основе промышленных смесей	<i>n</i>	<i>l</i>	
	68.	Способы и приёмы отделки праздничных тортов. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техника и варианты оформления приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	69.	Составление таблицы: «Органолептические способы определения степени готовности и оценка качества выпечных полуфабрикатов»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	70.	Составление технологической карты: «Технология приготовления и оформления пирожных сложного ассортимента»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	71.	Составление технологической карты: «Технология приготовления и оформления тортов сложного ассортимента»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	72.	Составление технологической карты: «Технология приготовления и оформления тортов сложного ассортимента»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	73.	Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	<i>л</i>	<i>l</i>	
	74.	Самостоятельная работа	<i>n</i>	<i>l</i>	
	Промежуточная аттестация			<i>12</i>	
	Экзамен (комплексный)				
УП. 05 Учебная практика					
	1.Приготовление глазури заварной			<i>6</i>	ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9- 11
	2.Приготовление сиропов различных видов			<i>6</i>	
	3.Приготовление помады основной			<i>6</i>	
	4.Приготовление слоев с марципаном			<i>6</i>	
	5.Приготовление булочек сдобных			<i>6</i>	
	6.Приготовление закрытых пирогов			<i>6</i>	

7.Приготовление бисквита «Джоконда»	6		
8.Приготовление торта медового	6		
9.Приготовление макарони	6		
10.Приготовление торта «Прага»	6		
11.Приготовление торта «Панчо»	6		
12.Приготовление пирожного трубочка с белковым кремом	6		
13.Приготовление пирожного буше	6		
14.Приготовление пирожного буше	6		
	84		
ПП. 05 Производственная практика			
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6		ПК 5.1. 5.6 ОК 1-7, ОК 9-11
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструк-циями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6		
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	6		
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	6		
5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.	6		
6. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба.	6		
7. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.	6		
8. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек.	6		
9. Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.	6		
10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.	6		

11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.	6	
12. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.	6	
13. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.	6	
14. Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных.	6	
15. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.	6	
16. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.	6	
17. Комплексный дифференцированный зачет.	6	
	102	
Квалификационный экзамен	6	
	Итого	326

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета кулинарного и кондитерского производства №А229, Мастерская В212 Поварское дело, учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Оборудование учебного кабинета:

Рабочие места на 26 обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

Оборудование лаборатории:

Оборудование мастерской:

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт., Доска переносная для мела – 1 шт.; Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.; Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.; Весы порционные АД - 2 шт.; Весы порционные электронные - 2 шт.; Миксер планетарный - 1 шт.; Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.; Сервировочная тележка - 2 шт.; Верстак столярный 1400*700*700 - 6 шт.; Печь СВЧ - 1 шт.; Шкаф холодильный АРИАДА R1750М - 1 шт.; Миксер для коктейлей - 1 шт.; Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850 - 2 шт.; Ванна моечная 530-*530*850 - 2 шт.; Блинница электрическая - 2 шт.; Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Миксер Vittek - 2 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный НЛВ-7 - 10 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.; Гриль контактный GH-811 - 5 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.; Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.; Мясорубка 12/S - 1 шт.; Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.; Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.; Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.; Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.; Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.; Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1

шт.; Набор для приготовления лапши и равиоли IMPERIA 501 - 1 шт.; Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.; Термометр - 5 шт.; Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.; Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.; Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.; Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

Оборудование учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.; Мясорубка 12/TS FIMAR (220В) - 1 шт.; Холодильник Атлант 1748-01 - 1 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный HLB-7 - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 1 шт.; Гриль контактный GH-811 - 1 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 1 шт.; Шкаф морозильный СВ 114-S - 1 шт.; Шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-5 - 1 шт.; Тестомес HS-30 - 1 шт.; Слайсер HBS-220 JS - 1 шт.; Гриль для кур Electric Rotisserie HEJ-266 - 1 шт.; Печь СВЧ Convito D90N30ELS-B-86 - 1 шт.; Шкаф расточный тепловой для пароконвектомата ШРТ-10-1/1М - 1 шт.; Пончиковый аппарат Гольфстрим - 1 шт.; Пароконвектомат ПКА 10-1/1 - 1 шт.; Электроплита, 4 комфорки ЭП-4 П Abat - 1 шт.; Шкаф расточный тепловой для пароконвектомата ШРТ-10-1/1М - 1 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Плита индукционная Hupakan HKN-ICF70D - 1 шт.; Вакуумный упаковщик бескамерного типа, автомат ELIX - 1 шт.; Плита индукционная Ф4ИП/800 4 комфорки - 2 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы **Основные источники:**

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.
5. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 176 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического 	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; 	
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, 	

	<p>использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • 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 изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа 	

	презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	---	--

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной 	

	<p>информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

<p>ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
---	---	--



НЕФТЕЮГАНСКИЙ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ

Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00BE2140E5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Киктева О.В.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	--------------	---	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

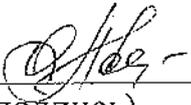
Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Киктева Оксана Владимировна, высшая квалификационная категория

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,

протокол № 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии


(подпись) /О.А. Цаплий/
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p>

	<p>виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
Иметь практический опыт	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля максимальной учебной нагрузки обучающегося – 250 ч., в том числе: на освоение МДК – 88 ч., на учебную практику – 72 ч., практику производственную – 84 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК		Практики			
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	7	8	9	
ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	88	88	44				4
ПК 6.1-6.5 ОК1-7,9-11	Учебная практика	72			72			
ПК 6.1-6.5 ОК1-7,9-11	Производственная практика	84				84		
	Экзамен	6						
	Всего:	250	88	44	72	84		4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объ ем часо в	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел модуля 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала					
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала					
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание учебного материала				
	1.	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	л	1	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9-11
	2.	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций.	л	1	
	3.	Анализ требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания.	п	1	
	4.	Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования). Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования)	л	1	
	5.	Семинарское занятие: Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы	п	1	

		организаций питания, их характеристика, функции.			
	6.	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	<i>n</i>	<i>l</i>	
	7.	Составить список особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала				
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	8.	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прејскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013).	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9-11
	9.	Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	10.	Составить схему взаимосвязей меню и концепции ресторана.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	11.	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Праздничное меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Тематическое меню.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	12.	Составление меню по техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного	<i>n</i>	<i>l</i>	

		типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.			
	13.	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	14.	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	15.	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	16.	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	<i>п</i>	<i>л</i>	
	17.	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	<i>п</i>	<i>л</i>	
	18.	Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	<i>п</i>	<i>л</i>	
Тема 1.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала				
	19.	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы).	<i>л</i>	<i>л</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9-11
	20.	Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.	<i>л</i>	<i>л</i>	
	21.	Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	<i>л</i>	<i>л</i>	

	22.	Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	23.	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	24.	Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	25.	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	<i>п</i>	<i>1</i>	
	26.	Решение ситуативных задач по теме «Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	27.	Решение ситуативных задач по теме «Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	28.	Самостоятельная работа по теме 1.3	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 1.4	Содержание учебного материала				
Управление персоналом в организациях питания	29.	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9-11
	30.	Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	<i>л</i>	<i>1</i>	
	31.	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	32.	Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33.	Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс	<i>л</i>	<i>1</i>	

		аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.			
	34.	Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	35.	Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	<i>л</i>	<i>1</i>	
	36.	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	37.	Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	<i>п</i>	<i>1</i>	
	38.	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	<i>п</i>	<i>1</i>	
	39.	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	40.	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	41.	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	<i>п</i>	<i>1</i>	
	42.	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	<i>п</i>	<i>1</i>	
	43.	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 1.5. Текущее	Содержание учебного материала				
	44.	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на	<i>л</i>	<i>1</i>	

планирование деятельности подчиненного персонала		день подчиненного персонала.			ПК 6.1- 6.3 ОК1-7, 9-11
	45.	Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.	л	1	
	46.	Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	л	1	
	47.	Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	л	1	
	48.	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	л	1	
	49.	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	л	1	
	50.	Планирование производственного задания (программы)	п	1	
	51.	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	п	1	
	52.	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	п	1	
	53.	Самостоятельная работа по теме 1.5	п	1	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание учебного материала				
	54.	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда. Производственная мощность. Товароборот. Виды товароборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	л	1	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11
	55.	Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	л	1	

	56.	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	<i>л</i>	<i>1</i>	
	57.	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	58.	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	59.	Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	60.	Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота. Расчет производительности труда	<i>п</i>	<i>1</i>	
	61.	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	62.	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	<i>п</i>	<i>1</i>	
	63.	Оформление документов: дневного заборного листа	<i>п</i>	<i>1</i>	
	64.	Разработка нормативно-технологической документации	<i>с/р</i>	<i>1</i>	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими	Содержание учебного материала				
	65.	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11
	66.	Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания	<i>л</i>	<i>1</i>	

службами и подразделениями	67.	Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	68.	Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	<i>n</i>	<i>l</i>		
	69.	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	<i>n</i>	<i>l</i>		
	70.	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.	<i>c/p</i>	<i>l</i>		
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала						
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала					ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11
	71.	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	72.	Характеристика производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха	<i>л</i>	<i>l</i>		
	73.	Техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	74.	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.	<i>л</i>	<i>l</i>		
	75.	Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	<i>л</i>	<i>l</i>		

	76.	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	77.	Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	78.	Распределить задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	79.	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	80.	Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	81.	Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	82.	Решение ситуативных задач по организации и контролю деятельности подчиненного персонала	<i>с/р</i>	<i>1</i>	
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание учебного материала				ПК 6.1- 6.3 ОК1-7,9-11
	83.	Произвести анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	84.	Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их	<i>п</i>	<i>1</i>	

		проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.			
	85.	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	86.	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	87.	Решение ситуативных задач по теме: Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	<i>c/p</i>	<i>l</i>	
	88.	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	<i>l</i>	
УП. 06 Учебная практика			72		
Виды работ					
1.	Ознакомление с нормативной документацией, с организацией материальной ответственности в организации, с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции.			6	
2.	Ознакомление с нормативной документацией, с организацией материальной ответственности в организации, с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции.			6	
3.	Участие в разработке новых фирменных блюд. Разработка различных видов меню. Контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд по меню.			6	
4.	Участие в разработке новых фирменных блюд. Разработка различных видов меню. Контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд по меню.			6	
5.	Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Оценка качества готовой продукции.			6	
6.	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда.			6	
7.	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию, на фирменные блюда.			6	

8.	Изготовление продукции для брокеража. Участие в работе брокеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	6	
9.	Изготовление продукции для брокеража. Участие в работе брокеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	6	
10.	Участие в проведении инструктажей перед началом работы на рабочем месте поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни. Участие в распределении персонала по рабочим местам, составлении табеля учета рабочего времени. Участие в составлении графика работы персонала.	6	
11.	Участие в распределении персонала по рабочим местам, составлении табеля учета рабочего времени.	6	
12.	Участие в составлении графика работы персонала, работников кухни.	6	
III. 06 Производственная практика		84	
Виды работ			
1.	Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	6	ПК 6.1-6.5 ОК1-7, 9-11
2.	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	6	
3.	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).	6	
4.	Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	6	
5.	Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	6	
6.	Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	6	
7.	Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-	6	

	технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.		
8.	Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.	6	
9.	Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.	6	
10.	Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов	6	
11.	Участие в проведении инвентаризации на производстве.	6	
12.	Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	6	
13.	Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья	6	
14.	Комплексный дифференцированный зачет	6	
	Всего	84	
Квалификационный экзамен		6	
	Итого	250	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета кулинарного и кондитерского производства №А229, Мастерская В212 Поварское дело, учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Оборудование учебного кабинета:

Рабочие места на 26 обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

Оборудование лаборатории:

Оборудование мастерской:

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт., Доска переносная для мела – 1 шт.; Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.; Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.; Весы порционные АД - 2 шт.; Весы порционные электронные - 2 шт.; Миксер планетарный - 1 шт.; Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.; Сервировочная тележка - 2 шт.; Верстак столярный 1400*700*700 - 6 шт.; Печь СВЧ - 1 шт.; Шкаф холодильный АРИАДА R1750М - 1 шт.; Миксер для коктейлей - 1 шт.; Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850 - 2 шт.; Ванна моечная 530-*530*850 - 2 шт.; Блинница электрическая - 2 шт.; Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Миксер Vittek - 2 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный НЛВ-7 - 10 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.; Гриль контактный GH-811 - 5 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.; Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.; Мясорубка 12/S - 1 шт.; Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.; Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.; Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.; Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.; Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.; Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat - 1

шт.; Набор для приготовления лапши и равиоли IMPERIA 501 - 1 шт.; Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.; Термометр - 5 шт.; Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.; Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.; Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.; Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

Оборудование учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.; Мясорубка 12/TS FIMAR (220В) - 1 шт.; Холодильник Атлант 1748-01 - 1 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный HLB-7 - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 1 шт.; Гриль контактный GH-811 - 1 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 1 шт.; Шкаф морозильный СВ 114-S - 1 шт.; Шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-5 - 1 шт.; Тестомес HS-30 - 1 шт.; Слайсер HBS-220 JS - 1 шт.; Гриль для кур Electric Rotisserie HEJ-266 - 1 шт.; Печь СВЧ Convito D90N30ELS-B-86 - 1 шт.; Шкаф расточный тепловой для пароконвектомата ШРТ-10-1/1М - 1 шт.; Пончиковый аппарат Гольфстрим - 1 шт.; Пароконвектомат ПКА 10-1/1 - 1 шт.; Электроплита, 4 комфорки ЭП-4 П Abat - 1 шт.; Шкаф расточный тепловой для пароконвектомата ШРТ-10-1/1М - 1 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Плита индукционная Hugaan HKN-ICF70D - 1 шт.; Вакуумный упаковщик бескамерного типа, автомат ELIX - 1 шт.; Плита индукционная Ф4ИП/800 4 комфорки - 2 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1. Зайцева, Т. В. Управление персоналом: учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; – правильность последовательности расположения блюд в меню; – соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; – точность расчета цены блюда по меню; – актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; – правильность выбора, оформления бланков; – правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; – правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; – правильность составления графика выхода на работу; – адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; 	
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильность составления должностной инструкции повара; – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного 	

<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> – персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения 	
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	<p>- практических заданий на зачете/экзамене</p>

задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в 	

<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
---	---	--



Автономное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Нефтеюганский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Педагогический совет
«25» апреля 2024 г.
Протокол № 16



УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора АУ «Нефтеюганский
политехнический колледж»
_____ Т.В. Циленко
Приказ № 01-01-06/232
«27» апреля 2024 г.

МП



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680
Владелец Циленко Татьяна Владимировна
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

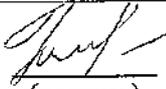
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар,
12901 Кондитер, 16472 Пекарь**

Для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Разработчик:	Преподаватель	Красоцкая А. В.	 (подпись)	«15» апреля 2024г.
--------------	---------------	-----------------	--	--------------------

г. Нефтеюганск 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: автономное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Нефтеюганский политехнический колледж».

Преподаватель: Красноцкая Алёна Викторовна, высшая квалификационная категория

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией профессионального цикла естественнонаучного и социально-экономического профиля,

протокол № 8 от «15» апреля 2024 г.

Руководитель предметно-цикловой комиссии



(подпись) /О.А.Цаплий/
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР, 16472 ПЕКАРЬ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессиям повар, кондитер, пекарь» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПК 7.1	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы
ПК 7.2	Готовить основные горячие и холодные супы
ПК 7.3	Готовить основные горячие и холодные соусы
ПК 7.4	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.5	Готовить простые и основные блюда из рыбы;
ПК 7.6	Готовить простые и основные блюда из мяса.
ПК 7.7	Готовить простые и основные блюда из домашней птицы;
ПК 7.8	Готовить простые и основные блюда из яиц, творога
ПК 7.9	Готовить простые и основные холодные блюда, и закуски
ПК 7.10	Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.

ПК 7.11	Готовить мучные блюда, мучные кулинарные изделия, мучные гарниры.
ПК 7.12	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 7.13	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 7.14	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 7.15	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 7.16	Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты, и пирожные.
ПК 7.17	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд; – приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога; – приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд; – приготовления простых и основных мучных блюд, и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста; – приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного; – приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции; – хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд; – выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста; – выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции; – оценивать качество и безопасность готовой продукции;

	<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности. - готовить различные виды начинок, сиропов, помадок, кремов, фаршей -осуществлять технологический процесс приготовления различных видов теста, полуфабрикатов и изделий из них - изготавливать штучные кондитерские изделия, пирожные и торты - украшать кондитерские изделия
знать	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд; – виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; – виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; – основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы; – основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы; – методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы; – способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд; – правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы; – требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде; – ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд; – требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий; – требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; – основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции; – варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления

	<p>простой и основной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции; – технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопарным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста; – органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции; – правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд; – технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде; – правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; – методы сервировки и подачи простых и основных, холодных и горячих блюд; – варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд, и гарниров; – температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров; – требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности - технологический процесс приготовления различного вида теста; способы украшения условия и сроки хранения, реализации мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий; - рецептуру приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных, кондитерских, булочных и кулинарных изделий.
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля максимальной учебной нагрузки обучающегося – 736, в том числе:
На освоение МДК – 262, на практику учебную – 468 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики	
			всего	лабораторных и практических занятий	учебная	
1	2	3	4	5	7	8
ПК 7.1. -7.9 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. МДК 07.01.Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	86	86	48	126	
ПК 7.10. -7.16 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. МДК 07.02.Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер	88	88	68	150	
ПК 7.17 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. МДК 07.03.Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	88	88	52	192	
ПК 7.1. -7.17 ОК1-7,9,10	Учебная практика, часов	468				
	Экзамен	6				
	Всего:	736	262	168	468	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов, тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Вид нагрузки (лекция (л), практическая работа (п), лабораторная работа (л/р))	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	
Раздел модуля 1. Выполнение работ по профессии: 16675 Повар					
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар					
Тема 1.1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	Содержание учебного материала				
	1.	Введение в курс кулинарии	л	1	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10
	2.	Классификация традиционных видов овощей. Механическая кулинарная обработка овощей.	л	1	
	3.	Заполнение таблицы: формы нарезания, размеры и кулинарное использование овощей.	п	1	
	4.	Подготовка овощей для фарширования. Требования к качеству, сроки хранения очищенных овощей. Отходы овощей и их использование. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей. Полуфабрикаты из овощей.	л	1	
	5.	Блюда и гарниры из варёных овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	л	1	
	6.	Блюда и гарниры из припущенных овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	л	1	
	7.	Составление технологических схем и карт блюд: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, капуста брокколи отварной с сыром, овощи, припущенные в молочном соусе	п	1	

	8.	Блюда и гарниры из жареных овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	9.	Составление технологических схем и карт блюд: картофель жареный, картофель, жареный во фритюре, котлеты морковные, котлеты картофельные, зразы картофельные.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	10.	Блюда и гарниры из тушеных овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	11.	Составление технологических схем и карт блюд: капуста тушеная, рагу из овощей, голубцы овощные, перец фаршированный,	<i>п</i>	<i>1</i>	
	12.	Блюда и гарниры из запечённых овощей: последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству, оформление, отпуск блюд.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	13.	Составление технологических схем и карт блюд: картофельная запеканка, рулет картофельный, овощи, запеченные в соусе	<i>п</i>	<i>1</i>	
	14.	Ассортимент простых и основных блюд из грибов. Обработка грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из грибов.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	15.	Составление технологических схем и карт блюд: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	16.	Контрольная работа по теме 1.1	<i>п</i>	<i>1</i>	
	17.	выполнение самостоятельной работы	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 1.2. Обработка сырья и приготовление блюд	Содержание учебного материала				
	18.	Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Изменения, происходящие при тепловой обработке. Подготовка круп к варке.	<i>л</i>	<i>1</i>	

из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	19.	Общие правила варки каш. Особенности приготовления жидких, вязких и густых каш.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10
	20.	Технология приготовления основных блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд. Варианты оформления простых и основных блюд из бобовых и кукурузы для подачи в виде основного блюда и гарнира, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	21.	Составление технологических схем и карт блюд: биточки, бобовые с жиром и луком, фасоль в соусе.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	22.	Технология приготовления основных блюд из яиц. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из яиц. Варианты оформления простых и основных блюд и гарниров из яиц для подачи в виде основного блюда и гарнира, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	<i>л</i>	<i>1</i>	
	23.	Составление технологических схем и карт блюд: яйца варёные, яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром, омлет натуральный, смешанный омлет, фаршированный омлет.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	24.	Технология приготовления основных блюд из творога. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из творога. Варианты оформления простых и основных блюд и гарниров из яиц для подачи в виде основного блюда и гарнира, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	<i>л</i>	<i>1</i>	
	25.	Составление технологических схем и карт блюд: творог с молоком, сливками, сметаной, вареники с творожные фаршем, вареники ленивые отварные, пудинг из творога, сырники, запеканка из творога.	<i>п</i>	<i>1</i>	

	26.	Технология приготовления основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд. Варианты оформления простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	<i>л</i>	<i>1</i>	
	27.	Составление технологических схем и карт блюд: макароны с сыром, брынзой и творогом; макароны отварные с томатом, макароны, запечённые с сыром, макаронник	<i>п</i>	<i>1</i>	
	28.	Контрольная работа по теме 1.2	<i>п</i>	<i>1</i>	
	29.	выполнение самостоятельной работы	<i>п</i>	<i>1</i>	
				<i>1</i>	
Тема 1.3. Приготовление супов и соусов	Содержание учебного материала				
	30.	Классификация и ассортимент супов. Оборудование и инвентарь для приготовления супов.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10
	31.	Технология приготовления бульонов и отваров. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бульонов и отваров. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	32.	Технологический процесс приготовления основных заправочных супов. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	33.	Составление технологических схем и карт на блюда: суп-лапша домашняя, уха рыбацкая. Суп гороховый, суп-харчо, крестьянский суп, щи из свежей капусты.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	34.	Технологический процесс приготовления прозрачных супов.	<i>л</i>	<i>1</i>	

		Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.			
	35.	Технологический процесс приготовления молочных супов, супов-пюре, Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	<i>л</i>	<i>1</i>	
	36.	Технологический процесс приготовления холодных и сладких супов. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	<i>л</i>	<i>1</i>	
	37.	Технологический процесс приготовления соусов. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении соусов. Температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых соусов. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования	<i>л</i>	<i>1</i>	
	38.	Составление технологических схем и карт на блюда: основной красный соус и его производные, основной белый соус и его производные, соус молочный, соус сметанный	<i>п</i>	<i>1</i>	
	39.	Контрольная работа по теме 1.3	<i>п</i>	<i>1</i>	
	40.	выполнение самостоятельной работы	<i>п</i>	<i>1</i>	
	Содержание учебного материала				

<p>Тема 1.4. Обработка сырья и Приготовление простых и основных блюд из рыбы</p>	41.	Строение, пищевая ценность. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Оценка качества рыбных товаров.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10
	42.	Обработка и разделка чешуйчатой рыбы. Особенности обработки и разделки сельди. Требования к качеству обработки и разделки чешуйчатой рыбы	<i>п</i>	<i>1</i>	
	43.	Обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки бесчешуйчатой рыбы.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	44.	Ассортимент, приготовление натуральных и рубленых полуфабрикатов из рыбы. Классификация натуральных и рубленых полуфабрикатов из рыбы	<i>л</i>	<i>1</i>	
	45.	Приготовление блюд из рыбы. Ассортимент приготовления и последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд. Оформление, температура подачи, правила хранения и требование к качеству готовых блюд. Виды технологического и производственного оборудования, инвентаря, правила их безопасного использования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	46.	Ассортимент, приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы рубленой.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	47.	Составление технологических схем и карт блюд: рыба отварная польски, рыба в рассоле, рыба в томатном соусе, рыба по-русски, тушеная в томатном соусе с овощами, рыба, жаренная по-ленинградски, рыба, жаренная во фритюре, рыба, жаренная с зелёным маслом.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	48.	Составление технологических схем и карт блюд: рыба, запечённая по- русски рыба, запечённая под молочным соусом.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	49.	Составление технологических схем и карт блюд: котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, фрикадельки рыбные с	<i>п</i>	<i>1</i>	ПК 7.1. -7.9

		томатным соусом.			ОК 1-7,9,10
	50.	Контрольная работа по темам 1.4	<i>n</i>	<i>l</i>	
	51.	выполнение самостоятельной работы	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 1.5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание учебного материала				
	52.	Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10
	53.	Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	54.	Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	55.	Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	56.	Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	57.	Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, мяса.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	58.	Составление технологических схем и карт блюд: мясо отварное, жареное крупным куском (ростбиф), бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты натуральные, эскалоп, шашлык.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	59.	Составление технологических схем и карт блюд из тушеного, запеченного и рубленого мяса	<i>n</i>	<i>l</i>	
	60.	Составление технологических схем и карт блюд: мясо тушёное, мясо шпигованное, говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, жаркое по-домашнему, рагу.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	61.	Составление технологических схем и карт блюд: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, котлеты биточки с гарниром, тефтели.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	62.	Составление технологических схем и карт блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.	<i>n</i>	<i>l</i>	

	63.	Составление технологических схем и карт блюд из субпродуктов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	64.	Контрольная работа по теме 1.5	<i>n</i>	<i>l</i>	
	65.	выполнение самостоятельной работы	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 1.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала				
	66.	Ассортимент холодных блюд и закусок. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных кондитерских изделий. холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10,
	67.	Подготовка продуктов при приготовлением холодных блюд. Технология приготовления бутербродов.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	68.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов и винегретов. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим	<i>л</i>	<i>l</i>	
	69.	Составление технологических схем и карт блюд: салат из белокочанной капусты, салат «Весна», салат витаминный, салат «Летний», салат картофельный.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	70.	Составление технологических схем и карт блюд: салат мясной, салат столичный, винегрет овощной	<i>n</i>	<i>l</i>	
	71.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	72.	Составление технологических схем и карт блюд: икра баклажанная, яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные, помидоры, фаршированные мясным салатом, грибы солёные и маринованные с луком.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	73.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	74.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса. Способы	<i>л</i>	<i>l</i>	

		сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим.			
	75.	Составление технологических схем и карт блюд: ветчина с гарниром; ростбиф с гарниром; мясо (язык, птица) отварное с гарниром; студень говяжий, паштет из печени.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	76.	Контрольная работа по теме 1.6	<i>n</i>	<i>l</i>	
	77.	выполнение самостоятельной работы	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 1.7 Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание учебного материала				
	78.	Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 7.1. -7.9 ОК 1-7,9,10,
	79.	Натуральные свежие фрукты и ягоды. Технология приготовления компотов и киселей. Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад). Отпуск, температура подачи.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	80.	Составление технологических схем и карт блюд: компот из свежих плодов или ягод, компот из сухих фруктов и ягод, кисель из свежих ягод, кисель молочный	<i>n</i>	<i>l</i>	
	81.	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	82.	Составление технологических схем и карт блюд: желе из плодов и ягод свежих; мусс клюквенный; самбук абрикосовый.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	83.	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	84.	Составление технологических схем и карт блюд: пудинг рисовый, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	85.	Выполнение самостоятельной работы	<i>n</i>	<i>l</i>	
	86.	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	<i>l</i>	
Раздел модуля 2. Приготовление простых и основных мучных блюд, мучных кондитерских изделий.					
МДК 07.02. Выполнение работ по профессии 12 901 Кондитер 88= 20+68					
	Содержание учебного материала				

Тема 2.1. Подготовка кондитерского сырья к производству. Замес теста.	87.	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 7.10. -7.16 ОК 1-7,9,10
	88.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	89.	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству: мука, крахмал, сахар, мёд, патока, молоко и молочные продукты	<i>л</i>	<i>1</i>	
	90.	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству: масло, маргарин, жиры для фритюра, овощи, фрукты, крупы, разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества, орехи, мак.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	91.	Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	92.	Способы разрыхления теста: биологический, химический, механический.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	93.	Процессы, происходящие при выпечки теста. Упёк и припёк изделий.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	94.	Решение задач на определение упёка и припёка изделий.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	95.	Контрольная работа по теме 2.1	<i>п</i>	<i>1</i>	
	96.	выполнение самостоятельной работы	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 2.2. Технология приготовления простых и основных мучных блюд.	Содержание учебного материала				
	97.	Ассортимент простых и основных мучных блюд, мучных кулинарных изделий, мучных гарниров. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<i>л</i>	<i>1</i>	ПК 7.10. -7.16 ОК 1-7,9,10
	98.	Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: фарши и начинки	<i>л</i>	<i>1</i>	

	99.	Составление технологических карт: фарши и начинки для мучных кулинарных изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	100.	Технология приготовления пресного теста, дрожжевого теста.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	101.	Составление технологических карт на мучные гарниры: лапша домашняя, клёцки, профитроли, тарталетки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	102.	Технология приготовления блинчатого теста. Недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении блинчиков, причины возникновения и пути их устранения. Ассортимент изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	103.	Составление технологических карт на мучные блюда: вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	104.	Составление технологических карт на мучные кулинарные изделия: пирожки, расстегаи, ватрушки, пироги.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	105.	Технология приготовления изделий, жаренных во фритюре. Особенности приготовления теста для жарки во фритюре. Требования к фритюру. Используемое оборудование и инвентарь.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	106.	Составление технологических карт на мучные изделия: пирожки жареные, пончики московские, хворост.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	107.	Контрольная работа по теме 2.1	<i>n</i>	<i>l</i>	
	108.	выполнение самостоятельной работы	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.3. Бездрожжевое тесто и изделия из него	Содержание учебного материала				ПК 7.10. -7.16 ОК 1-7,9,10
	109.	Технология приготовления песочного теста. Разделка теста для выпечки целым пластом и поштучно, формование, режим выпечки. Требования к качеству. Дефекты песочного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	110.	Составление технологических схем и карт: печенье песочное, печенья «звёздочка», пирог песочный с начинкой.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	111.	Технология приготовления сдобного пресного теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты сдобного пресного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	112.	Составление технологических схем и карт: ватрушки, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	113.	Технология приготовления пряничного теста сырцовым и заварным способом.	<i>n</i>	<i>l</i>	

114.	Разделка, формование, режим выпечки, глазирование пряников. Дефекты пряничного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Ассортимент изделий	<i>n</i>	<i>l</i>
115.	Составление технологических схем и карт: пряники глазированные, пряники медовые, пряники «детские».	<i>n</i>	<i>l</i>
116.	Технология приготовления воздушного теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты воздушного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий	<i>л</i>	<i>l</i>
117.	Составление технологических схем и карт: печенье воздушное «Меренги», пирожное воздушное двухслойное.	<i>n</i>	<i>l</i>
118.	Технология приготовления миндального теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты миндального полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>
119.	Составление технологических схем и карт: печенье миндальное, пирожное «Идеал»	<i>n</i>	<i>l</i>
120.	Технология приготовления бисквитного теста с подогревом. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты бисквитного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>
121.	Составление технологических схем и карт: изделия из бисквитного теста с подогревом.	<i>n</i>	<i>l</i>
122.	Технология приготовления бисквитного теста холодным способом (буше). Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты бисквитного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>
123.	Составление технологических схем и карт: изделия из бисквитного теста «буше»	<i>n</i>	<i>l</i>
124.	Технология приготовления бисквитного масляного бисквита. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты бисквитного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>
125.	Составление технологических схем и карт: изделия из масляного бисквита.	<i>n</i>	<i>l</i>
126.	Технология приготовления заварного теста. Разделка, формование,	<i>л</i>	<i>l</i>

		режим выпечки. Дефекты заварного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.			
	127.	Составление технологических схем и карт: кольца воздушные, пирожное «Эклер».	<i>n</i>	<i>l</i>	
	128.	Технология приготовления слоёного теста. Разделка, формование, режим выпечки. Дефекты слоёного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	129.	Составление технологических схем и карт: печенье «слоёные столбики», языки слоёные, пирог слоёный с повидлом.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	130.	Технология приготовления вафельного теста. Разделка теста для выпечки целым пластом и поштучно, формование, режим выпечки. Требования к качеству. Дефекты песочного полуфабриката и причины возникновения. Требования к качеству. Ассортимент изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	131.	Составление технологических схем и карт: трубочка вафельная с начинкой, торт шоколадно-вафельный.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	132.	Контрольная работа по теме 2.3	<i>n</i>	<i>l</i>	
	133.	выполнение самостоятельной работы	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.4. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	Содержание учебного материала				
	134.	Виды отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, используемый инвентарь, способы отделки.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 7.10. -7.16 ОК 1-7,9,10
	135.	Технология приготовления сиропов, помады.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	136.	Составление технологических схем и карт на изделия: сироп для промочки, помада сахарная	<i>n</i>	<i>l</i>	
	137.	Технология приготовления сливочных кремов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	138.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: крем сливочный и его производные»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	139.	Составление технологических схем и карт на изделия: крем «Шарлотт», крем «Гляссе», крем «Новый»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	140.	Технология приготовления белковых кремов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	141.	Составление технологических схем и карт на изделия: крем белковый сырцовый, крем белковый заварной, крем «зефир»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	142.	Технология приготовления заварного крема, крема из сливок, сметанного крема.	<i>n</i>	<i>l</i>	

	143.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: крем из сливок, заварной крем	<i>n</i>	<i>l</i>	
	144.	Технология приготовления желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов	<i>n</i>	<i>l</i>	
	145.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: желе из желатина, желе из агара.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	146.	Технология приготовления сахарной мастики, марципана	<i>n</i>	<i>l</i>	
	147.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: сахарная сырцовая мастика, сахарная заварная мастика,	<i>n</i>	<i>l</i>	
	148.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: марципана, пралине.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	149.	Технология приготовления глазури и кандира, шоколада, способы украшения	<i>n</i>	<i>l</i>	
	150.	Составление технологических схем и карт на полуфабрикаты: глазурь сырцовая, глазурь заварная, шоколадная глазурь, кандир для сахарных фигур	<i>n</i>	<i>l</i>	
	151.	Посыпки: Бисквитная жареная крошка. Песочная крупка. Крошка из воздушного полуфабриката. Слоеная крошка. Сахаристые посыпки. Нонпарель. Шоколадная и ореховая посыпки. Способы отделки	<i>л</i>	<i>l</i>	
	152.	Технология приготовления карамели, способы отделки.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	153.	Способы украшения отделочными полуфабрикатами	<i>n</i>	<i>l</i>	
	154.	Контрольная работа по теме 2.4	<i>n</i>	<i>l</i>	
	155.	выполнение самостоятельной работы	<i>n</i>	<i>l</i>	
Тема 2.5. Торты и пирожные	Содержание учебного материала				
	156.	Классификация тортов и пирожных. Особенности приготовления.	<i>л</i>	<i>l</i>	ПК 7.10. -7.16 ОК 1-7,9,10
	157.	Технология изготовления, оформления, реализации бисквитных пирожных и тортов.	<i>п</i>	<i>l</i>	
	158.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное бисквитное фруктово-желейное, пирожное бисквитное фруктовое (буше)	<i>n</i>	<i>l</i>	
	159.	Составление технологических схем и карт на изделия: торт «Сказка», торт бисквитно- фруктовый, торт «Прага»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	160.	Технология изготовления, оформления, реализации песочных пирожных и тортов.	<i>n</i>	<i>l</i>	

	161.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное песочное с кремом, пирожное «песочное с фруктовой начинкой», торт «Абрикотин», торт «Листопад»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	162.	Технология изготовления, оформления, реализации слоёных пирожных и тортов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	163.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное «Слойка с кремом», пирожное трубочка с кремом», торт «Московская слойка.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	164.	Технология изготовления, оформления, реализации заварных пирожных и тортов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	165.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное «Орешек», «Трубочка с кремом»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	166.	Технология изготовления, оформления, реализации воздушных и воздушно-ореховых пирожных и тортов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	167.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное «Лада», торт «Полёт», торт «Киевский»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	168.	Технология изготовления, оформления, реализации крошковых пирожных и тортов.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	169.	Составление технологических схем и карт на изделия: пирожное «Картошка», торт «Ёжик»	<i>n</i>	<i>l</i>	
	170.	Технология изготовления, оформления, реализации фруктовые и легких обезжиренные тортов и пирожных	<i>n</i>	<i>l</i>	
	171.	Составление технологических схем и карт на изделия: торт «Птичье молоко», торт фруктово-сливочный.	<i>n</i>	<i>l</i>	
	172.	Контрольная работа по теме 2.4	<i>n</i>	<i>l</i>	
	173.	выполнение самостоятельной работы	<i>n</i>	<i>l</i>	
	174.	Дифференцированный зачет	<i>n</i>	<i>l</i>	
Раздел модуля 3. Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий.					
МДК 07.03. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь					
Тема 3.1. Сырьё хлебопекарного	Содержание учебного материала				
	175.	Технологический процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	176.	Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях пекарни.	<i>л</i>	<i>l</i>	
	177.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного	<i>л</i>	<i>l</i>	

производства		инвентаря, инструментов, посуды для подготовки и дозирования сырья, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними			ПК 7.1 ОК 1-7,9,10
	178.	Виды хлебных злаков. Строение и химический состав зерна.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	179.	Виды и сорта муки.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	180.	Химический состав и хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	181.	Контроль качества муки. Подготовка к производству.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	182.	Вода. Санитарно-гигиенические требования к воде.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	183.	Пищевая поваренная соль: сорта, контроль качества.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	184.	Дрожжи. Подготовка к производству.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	185.	Сахар и сахаросодержащие продукты.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	186.	Молоко и молоко содержащие продукты.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	187.	Яйца и яичные продукты. Жиры, масла. Подготовка к производству.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	188.	Солод, орехи, пряности, эссенции ароматические пищевые, плодово-ягодные и овощные продукты.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	189.	Подготовка к производству.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	190.	Улучшители и пищевые добавки.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	191.	Взаимозаменяемость дополнительного сырья.	<i>л</i>	<i>1</i>	
192.	Составление технологической схемы приготовления отделочных полуфабрикатов: отделочной крошки, помады.	<i>п</i>	<i>1</i>		
193.	Контрольная работа по теме 3.1	<i>п</i>	<i>1</i>		
194.	выполнение самостоятельной работы	<i>п</i>	<i>1</i>		
Тема 3.2. Технологические операции приготовления и разделки теста	Содержание учебного материала				ПК 7.17 ОК 1-7,9,10
	195.	Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	196.	Понятие о рецептуре. Замес и образование теста.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	197.	Способы разрыхления и брожение теста	<i>п</i>	<i>1</i>	
	198.	Составление технологических схем приготовления дрожжей и заварок.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	199.	Технология приготовления опары для различных видов теста в соответствии с рецептурой	<i>п</i>	<i>1</i>	
	200.	Технология приготовления закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой	<i>п</i>	<i>1</i>	
201.	Сущность процессов созревания теста.	<i>л</i>	<i>1</i>		

	Методы определение готовности полуфабрикатов (опары и закваски).		
202.	Способы приготовления пшеничного теста. Однофазный способ приготовления теста. Непрерывный и периодический.	<i>n</i>	<i>l</i>
203.	Приготовление теста ускоренным способом. Приготовление теста в две стадии.	<i>л</i>	<i>l</i>
204.	Приготовление теста по интенсивно (холодной) технологии.	<i>л</i>	<i>l</i>
205.	Преимущества прогрессивных способов приготовления теста.	<i>л</i>	<i>l</i>
206.	Составление технологической схемы приготовления теста на густой опаре.	<i>n</i>	<i>l</i>
207.	Составление технологической схемы приготовления теста для сдобных изделий	<i>n</i>	<i>l</i>
208.	Составление технологической схемы приготовления теста для слоёных изделий.	<i>n</i>	<i>l</i>
209.	Составление технологической схемы приготовления теста на жидких опарах.	<i>n</i>	<i>l</i>
210.	Составление технологической схемы приготовления теста на жидких заквасках.	<i>n</i>	<i>l</i>
211.	Составление технологической схемы приготовления теста на полуфабрикатах из цельного зерна.	<i>n</i>	<i>l</i>
212.	Составление технологической схемы теста на сухих смесях.	<i>n</i>	<i>l</i>
213.	Составление технологической схемы приготовления замороженного теста.	<i>n</i>	<i>l</i>
214.	Составление технологической схемы приготовления теста для бараночных изделий	<i>n</i>	<i>l</i>
215.	Составление технологической схемы приготовления для сухарных плит	<i>n</i>	<i>l</i>
216.	Ассортимент ржаного хлеба. Способы приготовления ржаного теста.	<i>л</i>	<i>l</i>
217.	Составление технологической схемы приготовления теста на жидких ржанных заквасках.	<i>n</i>	<i>l</i>
218.	Составление технологической схемы ускоренным способом на сухих ржанных заквасках.	<i>n</i>	<i>l</i>
219.	Составление технологической схемы приготовления теста на густых ржанных заквасках.	<i>n</i>	<i>l</i>
220.	Составление технологической схемы приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	<i>n</i>	<i>l</i>
221.	Определение готовности муки.	<i>л</i>	<i>l</i>

	222.	Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	223.	Понятие разделки теста. Оборудование и инвентарь, применяемые для разделки теста.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	224.	Безопасные условия труда при обслуживании тесторазделочного оборудования.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	225.	Деление теста на куски с учетом упёка и усушки, округление тестовых заготовок, промежуточная расстойка, формование изделий.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	226.	Отделка сформованных изделий, предварительная расстойка перед выпечкой.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	227.	Составление схемы: «Технологический процесс разделки теста вручную»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	228.	Составление схемы: «Технологический процесс разделки теста на тесторазделочном оборудовании»	<i>п</i>	<i>1</i>	
	229.	Составление схем разделки теста для различного ассортимента: формового, подового хлеба, для булочных и сдобных изделий.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	230.	Составление схем разделки теста для различного ассортимента: для бараночных изделий, сухарных плит.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	231.	Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные неправильной разделкой теста.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	232.	Мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки	<i>п</i>	<i>1</i>	
	233.	Формы и листы, применяемые для выпечки тестовых заготовок.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	234.	Контрольная работа по теме 3.2	<i>п</i>	<i>1</i>	
	235.	выполнение самостоятельной работы	<i>п</i>	<i>1</i>	
Тема 3.3. Выпечка, хранение и	Содержание учебного материала				
	236.	Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	237.	Хлебопекарные печи.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	238.	Безопасные условия труда при обслуживании хлебопекарных печей.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	239.	Режим выпечки хлебных изделий. Определение готовности хлеба.	<i>п</i>	<i>1</i>	
	240.	Особенности выпечки некоторых видов изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	

транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий.	241.	Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	<i>n</i>	<i>1</i>	ПК 7.17 ОК 1-7,9,10
	242.	Контроль парового и температурного режима пекарной камеры.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	243.	Определение упека	<i>n</i>	<i>1</i>	
	244.	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	245.	Остывание и усушка хлеба. Процессы, происходящие при хранении.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	246.	Условия и сроки хранения.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	247.	Черствение хлеба и способы сохранения свежести.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	248.	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	249.	Понятие о выходе хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба.	<i>л</i>	<i>1</i>	
	250.	Контроль выхода хлеба.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	251.	Расчёт выхода готовой продукции. Расчёт упека.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	252.	Заполнение таблицы: «Дефекты хлеба»	<i>n</i>	<i>1</i>	
	253.	Заполнение таблицы: «Болезни хлеба»	<i>n</i>	<i>1</i>	
	254.	Контроль качества и отбраковка готовой продукции по органолептическим показателям.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	255.	Правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	256.	Требования к упаковке и маркировке изделий.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	257.	Упаковочное оборудование.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	258.	Безопасные условия труда при обслуживании упаковочного оборудования.	<i>n</i>	<i>1</i>	
	259.	Контрольная работа по теме 3.3	<i>n</i>	<i>1</i>	
	260.	Повторение по темам 3.1, 3.2, 3.3	<i>л</i>	<i>1</i>	
261.	Выполнение самостоятельной работы	<i>n</i>	<i>1</i>		
262.	Дифференцированный зачёт	<i>n</i>	<i>1</i>		
	Всего		262		
УП. 07.01 Учебная практика					
Виды работ по профессии «Повар» 126 ч					
1. Приготовление рагу из овощей			<i>6</i>		
2. Приготовление зраз картофельных			<i>6</i>		
3. Приготовление голубцов овощных			<i>6</i>		
4. Приготовление пюре картофельного, картофеля фри			<i>6</i>		

5. Приготовление запеканки рисовой, сырников из творога	6	
6. Приготовление вареников из творога	6	
7. Приготовление пасты фаршированной	6	
8. Приготовление гречневой каши рассыпчатой с грибами, риса с овощами	6	
9. Приготовление шей из свежей капусты, соуса красного основного	6	
10. Приготовление борща украинского	6	
11. Приготовление рассольника ленинградского	6	
12. Приготовление супа-пюре из цветной капусты, соуса белого основного	6	
13. Приготовление гуляша	6	
14. Приготовление рулета мясного с соусом	6	
15. Приготовление жаркого по – домашнему	6	
16. Приготовление зраз рубленых	6	
17. Приготовление рагу из птицы	6	
18. Приготовление рыбы в тесте жареной	6	
19. Приготовление салата мясного	6	
20. Приготовление блинчиков с творогом, мусса из клюквы, самбука из кураги	6	
Дифференцированный зачет	6	
УП. 07.02 Учебная практика		
Виды работ по профессии «Кондитер» 150 ч		
1. Приготовление блинчиков, оладий	6	
2. Приготовление пирожного «Песочное кольцо»	6	
3. Приготовление пирожного «Трубочка» с белковым кремом	6	
4. Приготовление пирожного корзиночка	6	
5. Приготовление печенья шахматного	6	
6. Приготовление коржей сахарных	6	
7. Приготовление профитролей	6	
8. Приготовление торта песочно - орехового	6	
9. Приготовление колец воздушных	6	
10. Приготовление булочки домашней	6	
11. Приготовление пирога с капустой и мясом	6	
12. Приготовление пирожков печеных с различными фаршами	6	
13. Приготовление сдобы выборгской	6	
14. Приготовление булочки «Бриош»	6	

15. Приготовление пирожного «Бисквитного» со сливочным кремом (нарезное)	6	
16. Приготовление рулета фруктового, орехового	6	
17. Приготовление пирога бисквитного с повидлом	6	
18. Приготовление пирожного «Картошка»	6	
19. Приготовление торта бисквитно - кремового	6	
20. Приготовление пряников имбирных с айсингом	6	
21. Приготовление языков слоеных	6	
22. Приготовление пирожного слоенного «Муфточки»	6	
23. Приготовление печенья воздушного «Меренги»	6	
24. Приготовление печенья миндального	6	
Дифференцированный зачет (комплексный)	6	
УП. 07.03 Учебной практика 192 ч		
1. Приготовление заквасок, опар, теста для производства хлеба.	6	
2. Техника безопасности. Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с технологическим оборудованием тестомесильного отделения. Характеристика способов замеса теста.	6	
3. Техника безопасности. Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с технологическим оборудованием тестомесильного отделения. Характеристика способов замеса теста.	6	
4. Понятие о рецептуре. Ознакомление с производственными рецептурами. Приготовление теста как важнейшая стадия технологического процесса производства хлеба.	6	
5. Понятие о рецептуре. Ознакомление с производственными рецептурами. Приготовление теста как важнейшая стадия технологического процесса производства хлеба.	6	
6. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре.	6	
7. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре.	6	
8. Ассортимент и рецептура приготовления хлебулочных изделий с применением закваски.	6	
9. Приготовление теста на диспергированной фазе. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях.	6	
10. Приготовление теста на диспергированной фазе. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях.	6	
11. Приготовление теста безпорным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.	6	
12. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.	6	
13. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного теста Ознакомление с ассортиментом и	6	

рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.		
14. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок.	6	
15. Технологическая схема приготовления жидких заквасок Влияние различных параметров на качество жидких ржаных заквасок.	6	
16. Брожение теста. Определение готовности опары и теста.	6	
17. Брожение теста. Определение готовности опары и теста.	6	
18. Разделка теста: деление теста на куски, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка,	6	
19. Разделка теста: деление теста на куски, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка,	6	
20. Выпечка формового и подового пшеничного хлеба	6	
21. Выпечка формового и подового ржаного хлеба	6	
22. Выпечка формового и подового пшенично-ржаного хлеба	6	
23. Выпечка булочных изделий, батонов.	6	
24. Выпечка сдобных изделий.	6	
25. Выпечка бараночных изделий (сушек, баранок, бубликов).	6	
26. Выпечка бараночных изделий (сушек, баранок, бубликов).	6	
27. Выпечка сухарных изделий.	6	
28. Выпечка сухарных изделий.	6	
29. Производить отбраковку готовой продукции	6	
30. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	6	
31. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнер	6	
32. Разделка теста: деление теста на куски, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка.	6	
Дифференцированный зачет (комплексный)		
	468	
Квалификационный экзамен	6	
Итого	736	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета кулинарного и кондитерского производства №А229, Мастерская В212 Поварское дело, учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Оборудование учебного кабинета:

Рабочие места на 26 обучающихся;

Автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор Intel Core i7, объем оперативной памяти 8 Гб);

Проекционный экран;

Видеопроектор мультимедийный;

Школьная доска;

Справочно-информационные стенды: Комплект демонстрационных таблиц «Соотношение массы продуктов», «Химический состав продуктов», «Органолептический метод оценки», «Приготовление супов», «Приготовление блинов», «Приготовление теста», «Информация», «Уголок группы», «В помощь выпускнику».

Оборудование лаборатории:

Оборудование мастерской:

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт., Доска переносная для мела – 1 шт.; Весы механические РН6Ц13У - 1 шт.; Весы электронные настольные до 2кг - 1 шт.; Весы порционные АД - 2 шт.; Весы порционные электронные - 2 шт.; Миксер планетарный - 1 шт.; Плита с жарочным шкафом 6-ти комфорочная - 2 шт.; Сервировочная тележка - 2 шт.; Верстак столярный 1400*700*700 - 6 шт.; Печь СВЧ - 1 шт.; Шкаф холодильный АРИАДА R1750M - 1 шт.; Миксер для коктейлей - 1 шт.; Ванна моечная двухсекционная 1010*530*850 - 2 шт.; Ванна моечная 530*530*850 - 2 шт.; Блинница электрическая - 2 шт.; Блинница электрическая 4-х порционная - 3 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Миксер Vittek - 2 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный HLB-7 - 10 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Тестораскаточная машина PIZZA GROUP RM32A - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 14 шт.; Гриль контактный GH-811 - 5 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Овоскоп ОН-10 (д/л 10 яиц) - 1 шт.; Кипятильник наливной WB-30 - 3 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 27 шт.; Мукопросеиватель вибрационный Каскад - 1 шт.; Овощерезка HLC- 300 220В, 0.55 кВт - 1 шт.; Мясорубка 12/S - 1 шт.; Подставка под пароконвектомат ПК-10М - 1 шт.; Морозильная МЛП 350 красный - 1 шт.; Миксер планетарный Fimar IP 20 F 380В (без дежи и насадок) - 1 шт.; Печь пекарская ХПЭ-750/3 - 1 шт.; Дежа с насадками к миксеру Fimar IP 20 F - 1 шт.; Посудомоечная машина МПК-500-Ф-02 Abat -

1 шт.; Набор для приготовления лапши и равиоли IMPERIA 501 - 1 шт.; Стеллаж из нержавеющей стали - 4 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Тестомес спиральный 18/CN - 1 шт.; Термометр - 5 шт.; Слайсер Beckers mod E220CE - 5 шт.; Льдогенератор ZB 15 AP - 2 шт.; Плита индукционная ELEOUS EL-IN702 - 5 шт.; Кипятильник электрический REMTA-R33 10л - 5 шт.

Оборудование учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

Рабочее место преподавателя (стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт.); Мясорубка 12/TS FIMAR (220В) - 1 шт.; Холодильник Атлант 1748-01 - 1 шт.; Чайник-термос 5л. - 1 шт.; Печь конвекционная с пароувлажнением КЭП-4Э - 1 шт.; Миксер планетарный HLB-7 - 1 шт.; Блендер бытовой BOSCH - 1 шт.; Гриль контактный GH-811 - 1 шт.; Фритюрница HD F8 - 1 шт.; Миксер бытовой BOSCH - 1 шт.; Шкаф морозильный СВ 114-S - 1 шт.; Шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-5 - 1 шт.; Тестомес HS-30 - 1 шт.; Слайсер HBS-220 JS - 1 шт.; Гриль для кур Electric Rotisserie HEJ-266 - 1 шт.; Печь СВЧ Convito D90N30ELS-B-86 - 1 шт.; Шкаф расточный тепловой для пароконвектомата ШРТ-10-1/1М - 1 шт.; Пончиковый аппарат Гольфстрим - 1 шт.; Пароконвектомат ПКА 10-1/1 - 1 шт.; Электроплита, 4 комфорки ЭП-4 П Abat - 1 шт.; Шкаф расточный тепловой для пароконвектомата ШРТ-10-1/1М - 1 шт.; Передвижной стеллаж для посуды - 1 шт.; Плита индукционная Nurakan HKN-ICF70D - 1 шт.; Вакуумный упаковщик бескамерного типа, автомат ELIX - 1 шт.; Плита индукционная Ф4ИП/800 4 комфорки - 2 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии: 16675 Повар

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, управляющих, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб.

пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 240 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.
5. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 176 с.

МДК.07.02 Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер

1. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 240 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.

МДК.07.03 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.
2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, управляющих, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 304 с.

3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 240 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 320 с.
5. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 176 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 7.1 Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов. 2. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд. 4. Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. 5. Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 6. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы 7. Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 8. Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. 9. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями. 	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 7.2 Готовить основные горячие и холодные супы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов. 4. Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием. 5. Правильная оценка качества супов органолептическим способом. 6. Правильный выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных супов. 	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

<p>ПК 7.3 Готовить основные горячие и холодные соусы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления соусов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества соусов органолептическим способом. 7. Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки 	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 7.4 Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюда гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюда гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 7. Правильный подбор соусов к блюдам из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий к подаче. 	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

<p>ПК 7.5 Готовить простые и основные блюда из рыбы</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд из рыбы органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из рыбы. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из рыбы. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из рыбы 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из рыбы в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюда гарниров из рыбы 7. Правильный подбор соусов к блюдам из рыбы 8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из рыбы к подаче. 	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 7.6 Готовить простые основные блюда из мяса</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд из мяса органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из мяса. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из мяса. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из мяса 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из мяса в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюда гарниров из мяса 7. Правильный подбор соусов к блюдам из мяса 8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из мяса к подаче. 	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

<p>ПК 7.7 Готовить простые и основные блюда из домашней птицы</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из домашней птицы 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из домашней птицы. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из домашней птицы 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из домашней птицы в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюда гарниров из домашней птицы 7. Правильный подбор соусов к блюдам из домашней птицы 8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из домашней птицы к подаче. 	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 7.8 Готовить простые и основные блюда из яиц, творога</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из яиц, творога 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из яиц, творога 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из яиц, творога 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из яиц, творога в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюда гарниров из яиц, творога 7. Правильный подбор соусов к блюдам из яиц, творога 8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из яиц, творога к подаче. 	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

<p>ПК 7.9 Готовить простые и основные холодные блюда, и закуски</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных холодных блюд и закусок. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных холодных блюд и закусок. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества холодных блюд и закусок 7. Правильный подбор соусов к холодным блюдам и закускам. 8. Правильное оформление и подготовка холодных блюд и закусок к подаче. 	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 7.10 Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления десертов, холодных и горячих напитков. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества десертов, холодных и горячих напитков. 7. Правильный подбор соусов к десертам. 8. Правильное оформление и подготовка десертов, холодных и горячих напитков к подаче. 	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

<p>ПК 7.11 – 7.17 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия, хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. Готовить и оформлять отечественные классические торты, пирожные, фруктовые и лёгкие обезжиренные торты, и пирожные</p>	<p>1. Оценка качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; 2. Подготовка широкого ассортимента кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; 3. Прогноз изменения свойств сырья в процессе кулинарной разработки; 4. Разработка новых видов продукции, технологических процессов и технологической документации на них; 5. Производить необходимые технологические расчёты.</p>	<p>Текущий контроль: Тестовый контроль</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении, участвует в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с идентификацией товаров по ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров, выполнением заданий эксперта – корректировка профессионального поведения на основе оценки</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</p>

	эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Выбор стиля общения в соответствии с ситуацией, признание чужого мнения, умение отстаивать собственное мнение в соответствии с ситуацией	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Формирование патриотизма, уважение к родной культуре и другим культурам; ориентация на демократические ценности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение определить юридическую ответственность организаций, загрязняющих окружающую среду; принимать на себя ответственности за сохранение окружающей среды; освещать правовые вопросы в сфере природопользования; объективно оценивать риск в принятии решений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; Использование различных источников, включая электронные и Интернет – ресурсы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</p>
<p>ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</p>