

**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД.01 Русский язык**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

### 1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык» направлено на достижение следующих целей: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Готовность вести совместную деятельность в интересах Гражданского общества, Участвовать в самоуправлении в образовательной организации и в детско-юношеских организациях;</p> <p>- владение различными способами общения и взаимодействия;</p> <p>- аргументированно вести диалог, Умение смягчать конфликтные ситуации;</p> <p>развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>- совершенствование умений Создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;</p> <p>Употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик);</p> <p>совершенствование умений выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>- сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка</p>

		<p>в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; -совершенствование умений использовать Правила русского речевого Этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; -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;</p>	<p>-сформированность представлений о функциях русского языка в современном государстве (государственный в Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; взаимосвязи языка культуры, языка и истории, языка и личности; отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений 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>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем в часах</i></b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>90</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	30
<b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>12</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		12	ОК.05
Тема 1.1 . Основные функции языка в современном обществе.	1-2. Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии.	2	ОК.05
	3-4. Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 1.2. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	5. Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет. Лингвостилистический анализ текстов профессиональной направленности.	1	ОК.04; ОК.05;
	6. Практическая работа. Информационная переработка текстов профессиональной направленности. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе профессиональную.	1	
Тема 1.3. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики.	7-8. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.	2	ОК 05
	9-10. Практическая работа. Заимствование как способ пополнения словарного запаса русского языка.	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 1.4. Коммуникативный	11-12. Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Возможности лексики в различных функциональных	2	ОК.04; ОК.05;

аспект культуры речи.	стилях. Лексика, ограниченная по сфере использования. Профессионализмы.		
	Терминологическая лексика специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Отраслевые терминологические словари и справочники.		
	<b>13-14. Практическая работа.</b>  Лексический и фразеологический анализ терминов, профессионализмов и фразеологизмов. Основные понятия процесса обслуживания гостей в организациях питания.	2	
Тема 1.5. Язык как система знаков.	<b>15-16.</b> Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке.  <b>17-18. Практическая работа.</b> Роль лексического значения в понимании смысла текста на примере романа И. А. Гончарова «Обломов»	2  2	OK.05
<b>Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография.</b>		<b>36</b>	OK.04; OK.05
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия.	<b>19-20.</b> Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	2	OK.04; OK.05
	<b>21-22. Практическая работа.</b> Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок.	2	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование.	<b>23-24.</b> Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования.	2	OK.04; OK.05
	<b>25-26. Практическая работа.</b> Словообразование и формообразование. Словообразовательный разбор. Понятие об этимологии.	2	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	<b>27-28.</b> Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.	2	OK.04; OK.05

	<b>29-30. Практическая работа.</b> Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	2	
Тема <b>2.4.</b> Имя прилагательное как часть речи.	<b>31-32.</b> Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2	OK.04; OK.05
	<b>33-34. Практическая работа.</b> Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2	
Тема <b>2.5.</b> Имя числительное как часть речи.	<b>35-36.</b> Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	OK.04; OK.05
	<b>37-38. Практическая работа.</b> Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2	
Тема <b>2.6.</b> Местоимение как часть речи.	<b>39-40.</b> Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений.	2	OK.04; OK.05
	<b>41-42. Практическая работа.</b> Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	2	
Тема <b>2.7.</b> Глагол как часть речи.	<b>43-44.</b> Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции.	2	OK.04; OK.05
	<b>45-46. Практическая работа.</b> Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2	
Тема <b>2.8.</b> Причастие и деепричастие как особые формы глагола	<b>47-48.</b> Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий.	2	OK.04; OK.05
	<b>49-50. Практическая работа.</b> Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2	
Тема <b>2.9.</b> Наречие как часть речи. Служебные части речи.	<b>51-52.</b> Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике,	2	OK.04; OK.05



структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы.			
<b>53-54. Практическая работа.</b> Написание наречий и соотносимых с ними других 2 частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ.			
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
Тема <b>2.10.</b> Фонетика, орфоэпия, орфография в образцах устной и письменной речи профессиональной направленности.	<b>55.</b> Выявление закономерностей функционирования фонетической, орфоэпической, орфографической системы языка в образцах устной и письменной речи профессиональной направленности.	1	OK.04; OK.05;
	<b>56. Практическая работа.</b> Наблюдение над функционированием правил фонетики, орфоэпии, орфографии в образцах письменных текстов профессиональной направленности.	1	
<b>Раздел 3. Синтаксис и пунктуация</b>		<b>12</b>	OK.04; OK.05
Тема <b>3.1.</b> Основные единицы синтаксиса.	<b>57-58.</b> Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.	2	OK.04; OK.05
	<b>59-60. Практическая работа.</b> Знаки препинания в простом предложении.	2	
Тема <b>3.2</b> Второстепенные члены предложения.	<b>61-62.</b> Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.	2	OK.04; OK.05
	<b>63-64. Практическая работа.</b> Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении.	2	
Тема <b>3.3.</b> Сложное предложение	<b>65-66.</b> Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных	2	OK.05

	предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.		
	<b>67-68. Практическая работа.</b> Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
<b>Тема 3.4</b> Грамматическое  значение слов в текстах профессиональной направленности.	<b>69-70.</b> Исследование грамматических категорий частей речи и грамматического значения слов в текстах документации по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	2	OK.04; OK.05;
	<b>71-72. Практическая работа.</b> Составление текстов профессиональной направленности по теме «Организация рабочего места при обработке мяса, птицы» с использованием нужных словоформ. Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов, документах профессиональной направленности.	2	
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>		<b>18</b>	
<b>Всего:</b>		<b>90</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *русского языка и литературы*, оснащенный в соответствии с приложением ОПОП. :

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

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

- Антонова Е.С., Т.М. Воитлеева, «Русский язык», учеб. для проф. Образования. Издательский центр «Академия» 2017г.
- Т.М. Воитлеева «Русский язык», сборник упражнений, ИЦ «Академия» 2018 г.
- Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. «Русский язык», учеб. для 10-11 кл. общеобразовательных учреждений: базовый уровень. –М.: Просвещение 2011г.;
- Власенков А.И., «Русский Язык», «Грамматика. Текст. Стили речи», учеб. 10-11 кл., учебник для общеобразовательных учреждений: базовый уровень. / Власенков А.И, Рыбченкова Л.М.- изд.- М.: Просвещение 2012г.;
- Антонова Е.С., Т.М. Воитлеева, «Пособие для подготовки к ЕГЭ», Издательский центр «Академия» 2017 г.;
- Драбкина С.В., Субботин Д.И. «Русский язык», Учебное пособие. М.: Интеллект-Центр, 2012;
- Антонова Е.С., Воителева Т.М., «Русский язык», учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, М.: ИЦ «Академия», 2017г.;
- Воителева Т.М., «Русский язык», Сборник упражнений: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования, М.: ИЦ «Академия», 2018г.;
- Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, И.И. Голубева, Ю.Н. Леонтьева, И.Н. Добротина, А.Н. Кузина «Русский язык» 10-11 классы, учебник для общеобразовательных организаций, 2020г.
- Власенков А.И., Русский язык, 10-11 кл., Грамматика. Текст. Стили речи. – М.: Просвещение, 2002 г.;
- Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: учебник для студ. Сред. Проф. учеб. Заведений/Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. М.: Издательский центр «Академия», 2010.

##### **3.2.2. Электронные издания**

###### **Интернет-ресурсы**

- учебный портал по использованию ЭОР  
[www.eor. it. ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor)
- Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме - [www.ruscorpora.ru](http://www.ruscorpora.ru);

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р1, Темы 1.2., 1.4 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9., 2.10 Р 3, Темы 3.1., 3.2., 3.4	Устный опрос Фронтальный опрос Тестирование Лингвистические задачи Разноуровневые задания Кейс - задания
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3., 1.4.,1.5 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9.,2.10 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3., 3.4	Практические работы Контрольные работы Индивидуальный контроль Диктанты Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Анализ публичного выступления

**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД.02 Литература**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>27</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>29</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Литература»

## 1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цели дисциплины

Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации и в детско-юношеских организациях; - владение различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, умение смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых	- совершенствование умений 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); - совершенствование умений выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; - использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты

	средств.	и ресурсы для решения учебных задач; сформированность представлений об аспектах культуры речи: - нормативном, коммуникативном и этическом; - формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; - обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; - сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм	- сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); - о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; - о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; - об отражении в русском языке традиционных



	<p>представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p>	<p>российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; - сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; - совершенствование умений 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>
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>- совершенствовать языковую и читательскую культуру как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне.</p>	<p>- совершенствование умений 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); - совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; - совершенствование умений анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык</p>

		<p>художественной литературы),  различной жанровой  принадлежности;  сформированность представлений  о формах существования  национального русского языка;  знаний о признаках литературного  языка и его роли в обществе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обобщение знаний о  функциональных разновидностях  языка: разговорной речи,  функциональных стилях (научный,  публицистический, официально-  деловой), языке художественной  литературы;</li> <li>- совершенствование умений  распознавать, анализировать и  комментировать тексты различных  функциональных разновидностей  языка (разговорная речь,  функциональные стили, язык  художественной литературы);</li> <li>- обобщение знаний об  изобразительно-выразительных  средствах русского языка;</li> <li>- совершенствование умений  определять изобразительно-  выразительные средства языка в  тексте</li> </ul>
--	--	---

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>108</b>
<b>в т. ч.</b>	
<b>Основное содержание</b>	<b>92</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	48
практические занятия	44
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>14</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	
практические занятия	14
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<b>Введение</b>	1-2 Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств.	<b>2</b>	
<b>Раздел 1.</b>		<b>18</b>	ОК04, ОК05, ОК09
<b>Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры</b>			
<b>Тема 1.1</b> Романтизм в творчестве А.С. Пушкина. Темы лирики: тема поэта и толпы, тема свободы, тема любви	3-4. Романтизм как направление в искусстве и литературе: хронология, проблематика, характерные особенности, романтический герой, конфликт, сюжеты, мотивы, образы. Романтизм в творчестве А.С. Пушкина. Темы лирики: тема поэта и толпы, тема свободы, тема любви.	<b>2</b>	ОК04, ОК05, ОК09
	Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный...», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал...»), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «Из Пиндемонти», «Осень(Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу...». «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило...», «Редет облаков летучая гряда...», «Свободы сеятель пустынный...», «Сожженное письмо», «Храни меня, мой талисман», «К***», «На холмах Грузии лежит ночная мгла...», «Я вас любил, любовь еще, быть может...», «Всев жертву памяти твоей...», «Ненастный день потух...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет...», «19 октября» (1825).		
	<b>5-6 Практическая работа.</b> Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта; составление словарика устаревших и непонятных слов.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2</b> А.С.	7-8 Поэма «Медный всадник». Проблема личности и государства в поэме. Образ стихии.	<b>2</b>	ОК04, ОК05, ОК09

Пушкин как национальный гений и символ	Образ Евгения и проблема индивидуального бунта. Образ Петра. Своеобразие жанра и композиции произведения. Развитие реализма в творчестве Пушкина.		
	<b>9-10 Практическая работа.</b> Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата, касаемо жизни и творчества А.С.Пушкина (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.).	2	
<b>Тема 1.3</b> Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)	11-12 М.Ю. Лермонтов. Основные темы и мотивы лирики. Образ лирического героя в поэзии М.Ю. Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), ...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок» «К Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Пророк» «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ...»	2	ОК04, ОК05, ОК09
	<b>13-14 Практическая работа.</b> Анализ стихотворения М.Ю, Лермонтова «Листок» в контексте биографии поэта и в культурном контексте. Создание психологического портрета Листка и Чинары.	2	
<b>Тема 1.4</b> Фантасмагория человеческой жизни в творчестве Н. В. Гоголя (1809 — 1852)	15-16 «Комическое» и «фантастическое» в литературе и в прозе Н.В. Гоголя. Основные характеристики гоголевского художественного мира. Произведения Н.В, Гоголя в анимации и мультипликации.  Для чтения и изучения повести «Вий», «Портрет» или «Нос».	2	ОК04, ОК05, ОК09
	<b>17-18 Практическая работа.</b> Работа с избранными эпизодами одной из повестей (чтение и обсуждение). Подбор или выполнение иллюстраций (в любой технике) кодной из повестей, с обоснованием характера иллюстраций текстом повести и характеристикой гоголевского художественного мира.	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			

<b>Тема 1.5.</b> <b>Кулинарный репертуар в литературных произведениях 19в.</b>	<b>19-20 Практическая работа.</b> <i>Составить меню из блюд и закусок, которые предпочитал Евгений Онегин, и определить, к какой национальной кухне они относятся.</i>	<b>2</b>	ОК04, ОК05, ОК09
<b>2.6, 2.8 Основное содержание</b>			
<b>Раздел 2</b> <b>Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?</b>		<b>36</b>	ОК04, ОК05, ОК09
<b>Тема 2.1</b> Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)	21-22 Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Символика заглавия пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе.	2	ОК04, ОК05, ОК09
	<b>23-24 Практическая работа.</b> Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; . Составление сравнительной характеристики двух сильных женских образов пьесы: Катерины и Кабанихи.	2	
<b>Тема 2.2</b> Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	25-26 А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас. Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям.	2	ОК04, ОК05, ОК09
	<b>27-28 Практическая работа.</b> Роль лексического значения в понимании смысла текста на примере романа И. А. Гончарова «Обломов».	2	

Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»	29 Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича. Нигилизм и нигилисты.	1	ОК04, ОК05, ОК09
	30 Практическая работа. Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его, встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее).	1	
Профессионально-ориентированное содержание			
Тема 2.4. Мой профессиональный выбор	31-32 Практическая работа. Написание сочинения-рассуждения «Мой профессиональный выбор».	2	ОК04, ОК05, ОК09
Основное содержание			
Тема 2.5 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях	33 Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык.	1	ОК04, ОК05, ОК09
	34 Практическая работа. Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя.	1	

<b>Тема 2.6</b> Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	35-36 Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему.	2	ОК04, ОК05, ОК09
	<b>37-38 Практическая работа.</b> Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Сны Раскольникова в раскрытии его характера.	2	
<b>Тема 2.7</b> Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910).	39-40«Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры.	2	ОК04, ОК05, ОК09
	<b>41-42 Практическая работа.</b> Отражение эпохи и основных исторических событий в романе Л.Н.Толстого «Война и мир».	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
<b>Тема 2.8</b> <b>Русская и французская кухни в литературных произведениях</b>	<b>43-44 Практическая работа.</b> <i>Кулинарные предпочтения как способ в раскрытии образов Стивы и Левина в романе Л.Н.Толстого «Анна Каренина». Составить сравнительную характеристику персонажей.</i>	2	ОК04, ОК05, ОК09
<b>Основное содержание</b>			
<b>Тема 2.9</b>	45-46 Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения	2	ОК04, ОК05, ОК09



<p>Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова</p>	<p>образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музыки ласково поющей и прекрасной...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре.</p>		
	<p><b>47-48 Практическая работа.</b> Чтение и анализ стихотворений; 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 инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова.</p>	2	
<p><b>Тема 2.10</b> Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет</p>	<p>49-50 Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печаленвид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветер ночной?» и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...»,</p>	2	ОК04, ОК05, ОК09

	«Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.		
	<b>51-52 Практическая работа.</b> чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала.	2	
<b>Тема 2.11</b> Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)	53Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века:от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей.	1	ОК04, ОК05, ОК09
	<b>54 Практическая работа.</b> Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада».	1	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
<b>Тема 2.12</b> <b>«Как на Руси блины пекли»</b>	<b>55-56 Практическая работа:</b> Знакомство с традицией печь блины на Руси, основываясьна основе рассказа А.П.Чехова «Блины». Написание сочинения «Как на Руси блины пекли, и как пеку блины я».	2	ОК04, ОК05, ОК09
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 3.</b>		<b>16</b>	ОК04, ОК05, ОК09

<b>«Человек в поиске прекрасного»:</b> <b>Русская литература рубежа Х I Х-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи</b>			
<b>Тема 3.1</b> Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	57 Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя). Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя) Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта.	1	ОК04, ОК05, ОК09
	<b>58 Практическая работа.</b> Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики.	1	
<b>Тема 3.2</b> Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	59–60 Александр Иванович Куприн (1870–1938) Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. 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).	2	ОК04, ОК05, ОК09
<b>Тема 3.3</b> Герои М. Горького в поисках смысла жизни	61–62Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и	2	ОК04, ОК05, ОК09

	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».		
	<b>63-64 Практическая работа.</b> 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.	2	
<b>Тема 3.4</b> Серебряный век: общая характеристика и основные представители	65 От реализма – к модернизму Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье») Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза») Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре	1	ОК04, ОК05, ОК09
	<b>66 Практическая работа.</b> Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация.	1	

<p><b>Тема 3.5</b> А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»</p>	<p>67-68 Александр Александрович Блок (1880–1921). Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене.</p>	2	ОК04, ОК05, ОК09
<p><b>Тема 3.6</b> Поэтическое новаторство В. Маяковского</p>	<p>69-70 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» Лирика. 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, графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре 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</p>	2	ОК04, ОК05, ОК09
<p><b>Тема 3.7</b> Драматизм судьбы поэта</p>	<p>71 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</p>		ОК04, ОК05, ОК09

С. А. Есенин	дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим 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. 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	1	
	<b>72 Практическая работа.</b> Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций.	1	
<b>Раздел 4 «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века</b>		<b>12</b>	ОК04, ОК05, ОК09
<b>Тема 4.1</b> Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	73-74 Марина Ивановна Цветаева (1892–1941) Сведения из биографии. «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядком лежат...», «Стихи к Блоку» («Имятвое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой») Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке.	2	ОК04, ОК05, ОК09

<b>Тема 4.2</b> Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	75 Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.).	1	ОК04, ОК05, ОК09
	<b>76 Практическая работа.</b> Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова.	1	
<b>Тема 4.3</b> Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	77-78 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. Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпilog поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе.	2	ОК04, ОК05, ОК09
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
<b>Тема 4.4</b> Стихи для людей разных профессий.	<b>79-80 Практическая работа.</b> <i>Крестьянская пища в творчестве С.А.Есенина. Написать эссе на тему: «Хлеб - результат тяжёлого физического труда русского крестьянина»</i>	2	ОК04, ОК05, ОК09
<b>Основное содержание</b>			

<p><b>Тема 4.5</b> «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков</p>	<p>81 Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.</p> <p><b>82 Практическая работа.</b> Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа.</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>ОК04, ОК05, ОК09</p>
<p><b>Тема 4.6</b> М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»</p>	<p>83 Михаил Александрович Шолохов (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа.</p> <p><b>84 Практическая работа.</b> Работа с эпизодами из выбранных глав.</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>ОК04, ОК05, ОК09</p>
<p><b>Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века</b></p>			<p>4</p> <p>ОК04, ОК05, ОК09</p>



<p><b>Тема 5.1</b> «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак.</p> <p>Исповедальность лирики А. Г. Твардовского</p>	<p>85-86 Борис Леонидович Пастернак (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе</p> <p>«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>Основные темы лирики. Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения.</p> <p>Александр Трифонович Твардовский (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)</p> <p>«Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем»</p> <p>«Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству.</p> <p><b>87-88 Практическая работа.</b> Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали). Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК04, ОК05, ОК09</p>
<p><b>Раздел 6 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века</b></p>		<p>8</p>	<p>ОК04, ОК05, ОК09</p>
<p><b>Тема 6.1</b> Тема Великой Отечественной войны</p>	<p>89 «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов)</p> <p>Проблема нравственного выбора на войне</p>		<p>ОК04, ОК05, ОК09</p>

в литературе	<p>Василий Владимирович Быков (1924–2003)  Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников).</p> <p>Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны.</p> <p>Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок.</p>	1	
	<p><b>90 Практическая работа.</b> Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?»</p>	1	
<p><b>Тема 6.2</b>  Тоталитарная тема в литературе второй XX века</p>	<p>91 А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»; В. Т. Шаламов «Колымские рассказы» (по выбору учителя)</p> <p>Александр Исаевич Солженицын (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе.</p> <p>Повесть «Один день Ивана Денисовича»</p> <p>Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести.</p> <p>Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни.</p> <p>«Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова.</p>	1	ОК04, ОК05, ОК09
	<p><b>92 Практическая работа.</b> Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести.</p>	1	

<p><b>Тема 6.3</b> Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века</p>	<p>93 Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015) Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести.</p> <p>Василий Макарович Шукшин (1929–1974) Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. 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.</p> <p><b>94 Практическая работа.</b> 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). Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений.</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>ОК04, ОК05, ОК09</p>
<p><b>Профессионально-ориентированное содержание</b></p>			
<p><b>Тема 6.4</b> <b>«Читая - размышляем»</b></p>	<p><b>95-96 Практическая работа.</b> «Читая - размышляем...»: аналитическая беседа по произведениям художественной литературы конца 1940—1980-х. Определение роли художественной литературы для профессии 19.01.04 Пекарь.</p>	<p>2</p>	<p>ОК04, ОК05, ОК09</p>
<p><b>Основное содержание</b></p>			
<p><b>Раздел 7 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века</b></p>		<p><b>4</b></p>	<p>ОК04, ОК05, ОК09</p>

<p><b>Тема 7.1</b> Лирика: проблематика и образы</p>	<p>97 Развитие традиционных тем русской лирики. Иосиф Александрович Бродский (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе. «В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postscriptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), «Ниоткуда с любовью надцатого марта...», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...» (по выбору учителя) Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Особенности стиха Давид Самуилович Самойлов (Давид Самуилович Кауфман) (1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. «Сороковые, роковые...», «Если вычеркнуть войну...» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворенье!...», «Стих небогатый, суховатый...», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память» (по выбору учителя). Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии.</p> <p><b>98 Практическая работа.</b> Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Д. Самойлова –создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций.</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>ОК04, ОК05, ОК09</p>
<p><b>Тема 7.2</b> Драматургия: традиции и новаторство</p>	<p>99 Александр Валентинович Вампилов (1937–1972) «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»). Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества. «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем») «Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы.</p>	<p>1</p>	<p>ОК04, ОК05, ОК09</p>

	<b>100 Практическая работа.</b> Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы.	1	
<b>Раздел 8 Зарубежная литература XX века</b>		<b>6</b>	ОК04, ОК05, ОК09
<b>Тема 8.1</b> Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	101-102 Рэй Брэдбери (1920–2012). Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд». Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «Вельд»). Сочетание сказки и фантастики. Эрнест Хемингуэй (1899–1961). Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди.	2	ОК04, ОК05, ОК09
	<b>103-104 Практическая работа.</b> Особенности жанра «фантастический рассказ». Рассказ-предупреждение Р. Брэдбери. Другие проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). «Кошка под дождем» Хемингуэя: особенности жанра новеллы. Нравственные проблемы и способы их раскрытия писателем.	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
<b>Тема 8.2</b> <b>Роль литературы в воспитании специалиста естественно-научного профиля</b>	<b>105-106 Практическая работа.</b> «Практикум: начинающие литературоведы»: аналитическая работа с текстами в мини-группах (по заданному плану) на тему: «Какие жизненные уроки можно извлечь из произведений современной литературы специалистам естественно - научного профиля, живущим в XXI в».	2	ОК04, ОК05, ОК09
<b>Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>108</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Русского языка и литературы», оснащенный в соответствии с приложением ОПОП.

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

##### **3.2.1. Основные источники**

-Литература «Практикум», учебное пособие для профессионального образования под редакцией Г.А. Обернихиной. Издательский центр «Академия» 2018 г.

-Литература (русская литература XX века). 11 класс. В 2ч./учебник для общеобр. Учреждений/В.В. Агеносов и др. –Дрофа, 2010

-Обернихина Г.А. Литература: в 2 ч.Ч.2, Учебник М.: ОИЦ Академия, 2014

##### **3.2.2. Электронные издания**

Интернет-ресурсы

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

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

##### **Дополнительные источники**

1. Русский язык и литература: учебное пособие для студентов учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядович, Е. Н. Чернозёмова. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 22 см. – (Среднее профессиональное образование). Ч. 2: Литература: Ч. 2: учебник. – 2019. – 489

2. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2ч. Ч. 1. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 352 с.

3. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2ч. Ч. 2. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 368 с.

##### **3.2.3 Электронные издания**

1. Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2019; «Почему чтение опять стало модным». – [URL:https://ru.player.fm/series/knizhnaia-polka](https://ru.player.fm/series/knizhnaia-polka)
2. Сафонов А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 211 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534- 02275-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453510>
3. Сафонов А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 265 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534- 09163-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453653>

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

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8,2.9,2.10,2.11, 2.12 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4,6. Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3, 6.4. Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2.	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9,2.10,2.11, 2.12 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4,6. Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3, 6.4. Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2.	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8,2.9,2.10,2.11, 2.12 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4,6. Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3, 6.4. Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2.	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы



**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания**  
**массового изготовления и специализированных пищевых**  
**продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОД.03 История**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>25</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>27</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «История»**

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

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

#### **1.2.1. Цели дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «История» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю,
- формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Междисциплинарные
ОК 01  Выбрать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>- формировать освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные: самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения, познавательные: базовые логические действия: осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; базовые исследовательские действия: способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные вещественные аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность,</li> <li>соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;</li> </ul>

	параметры и критерии решения, коммуникативные: осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным);	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и эстетических норм, норм информационной безопасности</li> </ul>	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать мотивацию к обучению и личностному развитию;</li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>- формировать освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные: самоорганизация: делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; познавательные, коммуникативные: принимать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</li> <li>- приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России;</li> </ul>

	цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений_ участников,- обсуждать результаты совместной работы );	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные: общение: владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия);</li> <li>- проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками сверстниками, участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь составлять описание(реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</li> </ul>
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- формировать мотивацию к обучению и личностному развитию;</li> <li>- формировать целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны 1917-1922 гг., индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы воссоединения Крыма с</li> </ul>

	<p>традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>- формировать освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные: принятие себя и других людей: принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; 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; познавательные: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; коммуникативные);</p> <p>- проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</p>	<p>в.; особенности развития культуры народов СССР (России);</p> <p>- знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.;</p> <p>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</p> <p>- умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</p> <p>- умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</p> <p>- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</p> <p>- уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</p>
--	--	---

		- знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры.
--	--	---



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	72
<b>в т. ч.</b>	
<b>Основное содержание</b>	60
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	40
практические занятия	20
лабораторные занятия	-
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>10</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	-
практические занятия	10
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922).</b>		<b>12</b>	<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06,</i>
<b>Тема 1.1.</b> <i>Россия и мир в годы Первой мировой войны</i>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	<i>ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06</i>
	<p><b>1-2. Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в.</b> Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Усиление борьбы ведущих держав за передел мира. Тройственный союз и Антанта.</p> <p><b>Причины и начало Первой мировой войны.</b> Сараевское убийство. Вступление в войну стран Европы и России. Соотношение сил и планы сторон.</p> <p><b>Военные действия на Западном и Восточном фронтах.</b> Бои на Западном фронте. Сражение на Марне. Операции русских войск в Восточной Пруссии и Галиции. Позиционная война и новые виды вооружения. Отступление русской армии в 1915 г. Битвы под Верденом и на р. Сомма. Брусиловский прорыв русских войск на Юго-Западном фронте. Восточный фронт в условиях революционных событий 1917 года. Выход России из войны. Вступление в войну США.</p> <p><b>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</b> Патриотический подъем. Милитаризация экономики. Российское общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Нарастание дисбаланса в экономике, падение уровня жизни населения. Рост забастовочного и оппозиционного движения. Распутинщина и кризис власти. Речь Н. Милюкова</p> <p><b>Итоги Первой мировой войны.</b> Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны</p>	2	
<b>Тема 1.2.</b> <i>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.</i>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	<i>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</i>
	<p><b>3-4. Причины Великой российской революции и ее начальный этап.</b> Нарастание революционных настроений в российском обществе. Война как революционизирующий фактор. Революционные события в Петрограде в феврале 1917 г. Система двоевластия. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов</p>	2	

<b>Первые революционные преобразования большевиков</b>	и его декреты. Формирование Временного правительства. Отречение Николая II. <b>Наращение кризисных явлений в стране весной – летом 1917 г.</b> Программа преобразований Временного правительства. Апрельский политический кризис. Июньский политический кризис и рост популярности большевиков. Попытка установления военной диктатуры генерала Л.Г. Корнилова. Провозглашение России республикой. Предпарламент. <b>Октябрьское вооруженное восстание. Первые революционные преобразования большевиков.</b> Назревание общенационального кризиса в стране. Большевизация Советов. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Новые органы власти: ВЦИК, Совнарком. Первые декреты. Мероприятия большевиков в политической и экономической сферах. Конституция РСФСР. Декрет о мире. Брест-Литовский мир.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	5-6. Причины Великой российской революции. Работа с историческими источниками	2	
<b>Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	OK 02 OK 04 OK 05
	<b>7. Причины и этапы Гражданской войны в России.</b> Причины Гражданской войны и ее характер. Выборы и разгон Учредительного собрания. Очаги гражданского противостояния осенью 1917 – весной 1918 г. Восстание Чехословацкого корпуса и формирование фронтов Гражданской войны. Создание Красной Армии. Антибольшевистские силы: состав, идеология, цели. Боевые действия на Восточном фронте. Поражение армий А.В. Колчака. Действия Н.Н. Юденича на Северо-Западе РСФСР. Формирование Добровольческой армии. «Вооруженные силы Юга России» А.И. Деникина. Поражение армии П.Н. Врангеля в Крыму. Советско-польская война 1919 – 1920 г. Причины победы большевиков в Гражданской войне. Итоги и последствия Гражданской войны в России. <b>Внутренняя политика большевиков.</b> Политика «военного коммунизма». Национализация торговли и промышленности. ВСНХ. Всеобщая трудовая повинность. Продразверстка. Чрезвычайные органы: ЧК, комбеды и ревкомы. Отмена товарно-денежных отношений, уравнительная оплата труда, введение карточной системы. План ГОЭЛРО. <b>8. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы</b>	2	

	<b>Гражданской войны.</b> «Красный» и «белый» террор. Социальная политика большевиков. Политика большевиков в области идеологии, образования культуры в годы Гражданской войны. Эмиграция и формирование Русского зарубежья.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	9-10. Причины и этапы Гражданской войны в России. Общественно-политическая социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа историческими источниками	2	
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
11. Советская кухня. Декреты Совета Народных Комиссаров об организации сети бесплатных общественных столовых для рабочих, бесплатном питании детей. Создание 27 октября (9 ноября) 1917 г. советского общепита. 12. Формы общественного питания: столовые, буфеты, чайные, клубы. Меню первых столовых. Роль общепита в идейном воспитании граждан.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06
<b>Раздел 2. СССР в 1920–1930-е годы. Межвоенный период (1918–1939).</b>		<b>16</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06,
<b>Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02
	<b>13-14. Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг.</b> Внутренняя ситуация в стране после Гражданской войны. Социально-экономический кризис. Голод 1921–1922 гг. Крестьянские восстания (Сибирь, Тамбовщина, Поволжье). Кронштадтское восстание. <b>Основные мероприятия нэпа.</b> Переход к новой экономической политике (нэп). Замена продразверстки натуральным налогом. Финансовая реформа 1922–1924 гг. Перемены в промышленности. Частичная денационализация. Концессии. Внутренние противоречия и кризисы новой экономической политики. Итоги экономического развития страны к концу 20-х годов. Причины свертывания нэпа. <b>Национальная политика. Образование СССР.</b> Предпосылки образования СССР. План «автономизации» И.В. Сталина. Ленинский план создания федерации равноправных республик. Договор об образовании СССР 1922 г. Конституция СССР 1924 г. <b>Общественно-политическая жизнь в СССР в 20-е гг.</b> Активизация борьбы в партийно-государственном руководстве СССР в 20-е годы. Установление однопартийной политической системы. Изъятие церковных ценностей и преследования духовенства. Активизация борьбы за власть в партии большевиков после смерти В.И. Ленина. И.В. Сталин – Генеральный секретарь ЦК партии. Курс	2	ОК 04 ОК 05

	на строительство социализма в одной стране.		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	OK 02 OK 05
	<b>15-16. Индустриализация в СССР.</b> Причины, цели и источники индустриализации. Особенности индустриализации в СССР. Разработка первого пятилетнего плана. Форсированная индустриализация. Труд заключенных. Социалистическое соревнование. Итоги индустриализации. <b>Коллективизация сельского хозяйства.</b> Причины коллективизации сельского хозяйства. Сочетание добровольного принципа вступления в колхозы с административным нажимом на крестьян. «Великий перелом» и переход к сплошной коллективизации. Политика «раскулачивания». Итоги коллективизации. <b>Итоги и цена советской модернизации.</b> Итоги развития СССР к концу 30-х гг. Цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. <b>Политическая система СССР в 30-е гг.</b> Утверждение «культ личности» Сталина. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. Усиление идеологического контроля над обществом. Пионерская организация и ВЛКСМ. Массовые политические репрессии и их последствия. Конституция СССР 1936 г.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	17-18. Итоги и цена советской модернизации. Работа с историческими документами.	2	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	OK 05 OK 06
	<b>19-20. Социокультурное развитие СССР в период нэпа.</b> Деятельность Наркомпроса. Всероссийская чрезвычайная комиссия по ликвидации неграмотности. Развитие системы образования. Рабфаки. Основные направления в литературе (футуризм) и архитектуре (конструктивизм). Советский авангард. Развитие советского кинематографа. С. Эйзенштейн. Развитие науки. Большевики и интеллигенция. Высылка группы интеллигенции за границу (1922 г.). «Сменовеховство» и начало массового возвращения на Родину. <b>Завершение «культурной революции» в СССР в 30-е гг.</b> Введение всеобщего начального обучения (1930 г.). Укрепление партийного контроля в системе образования. Развитие науки и техники. Советский кинематограф. Музыкальное творчество. Развитие архитектуры и скульптуры. Формирование творческих союзов. Борьба с «буржуазной» наукой и культурой, утверждение принципов «социалистического реализма». Становление и развитие естественных наук в 1930-е	2	

	гг. Академия наук СССР. Выдающиеся ученые, конструкторы и их достижения. Освоение Арктики.		
<b>Тема 2.4.</b> <b>Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	  

<b>Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</b>	<b>Страны Европы и Северной Америки в 1920-х гг.</b> Возникновение фашизма в Италии и Германии <b>Мировой экономический кризис 1929–1933 гг. и его последствия.</b> Причины и социально-политические последствия «Великой депрессии». Приход нацистов к власти в Германии. Формирование тоталитарного режима. Подготовка Германии к войне. <b>Нарастание международной напряженности в 30-е гг.</b> Антифашистское движение в странах Европы. Франкистский мятеж и Гражданская война в Испании. Агрессивная политика нацистской Германии и Италии. Создание оси Берлин–Рим–Токио. СССР и система коллективной безопасности в Европе. Н. Чемберлен и политика «умиротворения» агрессора. Англо-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении.		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
27. Развитие в Европе и Америке предприятий питания быстрого обслуживания.			
28. Постановление ЦК ВКП(б) от 19 августа 1931 года «О мерах улучшения общественного питания». Открытие в 1933 году в Москве механизированных столовых при крупных предприятиях, кафе и ресторанов в парках города. Создание в 1934 году наркомата пищевой промышленности СССР.		2	OK 01, OK 02, OK 04
<b>Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы.</b>		<b>16</b>	OK 01, OK 02, OK 04 OK 05, OK 06,
<b>Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942).</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>	OK 02
	<b>29-30. Причины и начало Второй мировой войны.</b> Мир накануне Второй мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Нападение Германии на Польшу. Разгром Франции и ее союзников. Вступление США в войну. <b>Причины и начальный период Великой Отечественной войны.</b> Причины Великой Отечественной войны 1941–1945 гг. Вторжение Германии и ее союзников на территорию СССР. Характер войны. Действия группы армий «Север», «Центр» и «Юг». Соппротивление врагу и трагедия отступления. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Оборона Одессы и Севастополя. Ленинград в условиях блокады: военный и трудовой подвиг горожан. «Дорога жизни». Битва за Москву. Москва на осадном положении. Парад 7 ноября на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Г.К. Жуков. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.	2	OK 04 OK 05 OK 06

	<p><b>Перестройка внутренней жизни страны в условиях войны.</b> Образование Государственного комитета обороны. И.В. Сталин – Верховный главнокомандующий. Помощь населения фронту. Создание дивизий народного ополчения. Перестройка экономики на военный лад. Трудовой героизм советского народа.</p> <p><b>Формирование Антигитлеровской коалиции.</b> Ленд-лиз и его значение.</p> <p><b>Нацистский оккупационный режим. Движение партизан и подпольщиков.</b> «Генеральный план Ост». Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.</p> <p>Начало массового сопротивления врагу. Развертывание партизанского движения. Подпольщики и их борьба с врагом.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	31-32. Причины и начало Второй мировой войны. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
<b>Тема 3.2.</b> <b>Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.).</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
	<p><b>33-34. Сталинградская битва.</b> Германские военные планы на 1942 год. Мобилизация сил СССР в 1942 г. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.</p> <p><b>Прорыв блокады Ленинграда.</b> Значение героического сопротивления Ленинграда. Изменения повседневного быта горожан после прорыва блокады.</p> <p><b>Битва на Курской дуге.</b> Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Итоги и значение Курской битвы. Завершение коренного перелома в войне.</p> <p><b>Битва за Днепр.</b> Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Итоги наступления Красной армии летом–осенью 1943 г. <i>За линией фронта.</i> Развертывание массового партизанского движения.</p> <p><b>Внешняя политика СССР в условиях коренного перелома в войне.</b> СССР и союзники. Проблема открытия Второго фронта. Тегеранская конференция 1943 г. и ее решения.</p>	4	
	<b>Практические занятия</b>	2	



	35-36. Работа с исторической картой по основным событиям 1941-1943 гг. Великой Отечественной войны 1941-1945 гг.	2	
<b>Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны.</b>	<b>Основное содержание</b>	2	OK 02 OK 05
	<p><b>37. Советская страна: единство фронта и тыла.</b> «Всё для фронта, всё для победы!».</p> <p><b>38. Культурное пространство в годы войны.</b> Советский патриотизм. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Помощь мастеров культуры фронту. Государство и церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий.</p>	2	
<b>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны.</b>	<b>Основное содержание</b>	2	OK 04 OK 05 OK 06
	<p><b>39-40. Завершающий период Великой Отечественной войны.</b> Завершение освобождения территории СССР. Освобождение правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и в Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной армии. Битва за Берлин и окончание войны в Европе. Безоговорочная капитуляция Германии.</p> <p><b>Антигитлеровская коалиция на завершающем этапе войны.</b> Открытие Второго фронта в Европе. Ялтинская и Потсдамская конференции 1945 г.: основные решения и дискуссии. Конференция Объединенных наций в Сан-Франциско. Создание ООН (июнь 1945 г.). Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии.</p> <p><b>Итоги Великой Отечественной войны 1941 – 1945 гг.</b> Источники, цена и историческое значение Победы. Решающий вклад СССР в разгром нацистской Германии.</p> <p>Наш край в годы Великой Отечественной войны.</p> <p><b>Разгром милитаристской Японии. Завершение Второй мировой войны.</b> Атомные бомбардировки городов Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии. Разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии.</p> <p>Общие итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменения на политической карте Европы. Уроки войны. Создание ООН.</p>	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
41- 42. Питание в годы Великой Отечественной войны. Нормирование продовольствия. Питание в тылу и на фронте. Блокадный Ленинград. Хлеб войны.		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05

<b>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир.</b>		<b>14</b>	<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06</i>
<b>Тема 4.1.</b> <b>СССР в 1945–1953 гг.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	<i>OK 02 OK 05 OK 06</i>
	<p><b>43-44. СССР в первые послевоенные годы.</b> Влияние последствий войны на советскую систему и общество. IV пятилетка: задачи и их решение. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. <i>Голод 1946–1947 гг.</i> Денежная реформа и отмена карточной системы (1947 г.). Ужесточение административно-командной системы. Идеологические кампании и послевоенные репрессии.</p> <p><b>Внешняя политика СССР в первые послевоенные годы.</b> Рост влияния СССР на международной арене. СССР и США. Фултонская речь У. Черчилля. Начало холодной войны. Начало гонки вооружений. Создание Совета Экономической Взаимопомощи (СЭВ). <i>Конфликт СССР с Югославией.</i> Создание Организации Варшавского договора (ОВД).</p>	2	
<b>Тема 4.2.</b> <b>СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	<i>OK 02 OK 05</i>
	<p><b>45. Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели».</b> Смерть Сталина и борьба за власть в советском руководстве. XX съезд КПСС и разоблачение «культ личности» Сталина. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p><b>Экономическое развитие СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг.</b> Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Освоение целинных земель.</p> <p><b>Социальные преобразования.</b> Повышение пенсий, попытки решения жилищного вопроса. Дефицит товаров народного потребления.</p> <p><b>Культурное пространство и повседневная жизнь.</b> Изменение общественной атмосферы. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г.</p> <p><b>Внешняя политика СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг.</b> Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу и мирному сосуществованию. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания. СССР и мировая социалистическая система.</p> <p><b>Отставка Н.С. Хрущева.</b> Нарастание дисбаланса в экономике и субъективизма в</p>		

	политике. <b>46. Научно-техническая революция в СССР.</b> Перемены в научно- технической политике. Военный и гражданский секторы экономики. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полёты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	47-48. Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Работа с материалами периодической печати 1960- х гг.	2	
<b>Тема 4.3.</b> <b>Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</b>	<b>Основное содержание</b>	2	OK 06
	<b>49-50. Реформы 1965 г. и их результаты.</b> Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. «Косыгинские реформы» 1965 года в промышленности и сельском хозяйстве. <b>Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.</b> Конституция СССР 1977 г. Движение диссидентов. А.Д. Сахаров. <b>Культурное пространство и повседневная жизнь.</b> Повседневность в городе и в деревне. Литература и искусство: поиски новых путей. <b>Кризисные явления в СССР в 70-е – начале 80-х гг.</b> Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Научно-технический прогресс в СССР. <b>Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.</b> Холодная война и мировые конфликты. «Пражская весна» и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США.	2	
<b>Тема 4.4.</b> <b>Политика «перестройки».</b> <b>Распад СССР (1985–1991 гг.)</b>	<b>Основное содержание</b>	4	OK 04 OK 05 OK 06
	<b>51-52. «Перестройка» в социально-экономической сфере СССР.</b> Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Политика «перестройки» – курс на ускорение экономического развития страны и «обновление социализма». Провозглашение основных направлений политики «перестройки» на XXVII съезде КПСС. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Становление рыночных отношений и противоречия этого процесса. <b>Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки».</b> Гласность и плюрализм. Формирование различных общественно-политических движений и партий. Демократизация советской политической системы. Альтернативные выборы народных депутатов. Первый съезд народных депутатов СССР и его значение.	2	

	<p><b>Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг.</b> «Новое мышление».</p> <p><b>Кризис политики «перестройки».</b> Последний этап «перестройки»: 1990–1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Введение поста президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Законы о разграничении полномочий между Союзом ССР и субъектами федерации. Избрание Б.Н. Ельцина президентом РСФСР.</p> <p><b>Распад СССР.</b> Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Парад суверенитетов. Референдум о сохранении СССР и введении поста президента РСФСР.</p> <p>«Новоогаревский процесс» – разработка проекта нового союзного договора. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Победа Б.Н. Ельцина и его сторонников. Оформление юридического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	53-54. Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	
<p><b>Тема 4.5.</b></p> <p><b>Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века).</b></p>	<b>Основное содержание</b>	2	
	<p><b>55-56. Начало «холодной войны».</b> План Маршалла. Доктрина Трумэна. Создание военно-политических блоков. НАТО и ОВД. Гонка вооружений. Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах.</p> <p><b>«Разрядка» международной напряженности:</b> предпосылки и направления «разрядки». Хельсинкский акт Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе.</p> <p>Окончание холодной войны.</p> <p><b>Экономическое и политическое развитие стран Запада во второй половине XX в.</b> Мир в первые послевоенные годы.</p> <p>Превращение США в лидера «западного мира». Германское «экономическое чудо». Неоконсерватизм. Р. Рейган. М. Тэтчер. Начало европейской интеграции (ЕЭС). Научно-техническая революция.</p>	2	<p>OK 02</p> <p>OK 05</p> <p>OK 06</p>
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
57-58. Новое развитие советской кухни с середины 70-х годов с восстановлением русских национальных традиций, кухни народов мира.		2	OK 01, OK 02, OK 06,

Основное содержание			
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации		12	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.).	Основное содержание	4	OK 04, OK 05 OK 06
	59-60. Начало радикальных экономических преобразований. Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация госимущества.	2	
	Становление новой государственности в РФ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события 3-4 октября 1993 г. в Москве, обстрел «Белого дома». Принятие Конституции России 1993 года и ее значение. Становление российского парламентаризма. Итоги радикальных преобразований 1992–1993 гг.		
	Межнациональные и межконфессиональные отношения в 1990-е гг. Военно-политический кризис 1994–1996 гг. в Чеченской Республике.		
	Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Дефолт 1998 г. и его последствия.		
	Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Перемены в повседневной жизни.		
Политическая система РФ в 90-е гг. Российская многопартийность в 1990-х гг. и строительство гражданского общества. Президентские выборы 1996 г. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Отставка Б.Н. Ельцина с поста Президента РФ (1999 г.).	2		
Внешняя политика России в 90-е гг. Новые приоритеты внешней политики. Взаимоотношения с США и другими странами Запада. Россия на постсоветском пространстве (СНГ и союз с Белоруссией, военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ).			
Практические занятия	2		
61-62. Становление новой государственности в РФ. Внешняя политика России в 90-е гг. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий.	2		
Тема 5.2. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации.	Основное содержание	4	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
	63. Развитие политической системы России в начале XXI в. Вступление в должность Президента В.В. Путина (2000 г.) и Завершение контртеррористической операции на Северном Кавказе. Формирование и реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин.	2	

	<p>Операция по «принуждению Грузии к миру». Избрание В.В. Путина Президентом РФ (2012 г., 2018 г.). Политический кризис в Украине 2014 г. Договор о принятии Республики Крым и г. Севастополь в состав России, реакция российского общества и зарубежных стран. Принятие поправок в Конституцию РФ (2020) и их значение.</p> <p><b>Экономическое развитие России в 2000-е годы.</b> Экономический подъем 1999–2007 гг. и кризис 2008 г. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало мирового экономического кризиса в 2014 г. Антикризисные меры правительства РФ.</p> <p><b>Российское общество в начале XXI в.</b> Основные принципы и направления государственной социальной политики (здравоохранение, социальное обеспечение, образование). XXII Олимпийские зимние игры 2014 г. в Сочи.</p> <p><b>Развитие культуры, науки и образования в современной России.</b> Реформы в области образования. Процессы глобализации и массовая культура.</p> <p><b>Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в.</b> Борьба за восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Союзное государство России и Беларуси. Политический кризис и государственный переворот в Украине 2014 г. Позиция России и зарубежных стран. Провозглашение независимых республик на юго-востоке Украины. Минские соглашения и политика России по отношению к Донецкой Народной Республике (ДНР) и Луганской Народной Республике (ЛНР). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России.</p> <p><b>64. Мир и процессы глобализации в новых условиях.</b> Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Меры по поддержке граждан и бизнеса в РФ в условиях коронавирусных ограничений.</p> <p><b>Наука России в конце XX – начале XXI в.</b> Образование и наука. Достижения российских учёных.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	65-66. Развитие политической системы России в начале XXI в. Мир и процессы глобализации в новых условиях.	2	
	<b>Основное содержание</b>	2	
<b>Тема 5.3.</b> <b>Современный мир. Глобальные проблемы</b>	<b>67-68. От биполярного к многополюсному миру.</b> Организации международного сотрудничества. Глобализация экономики. Мировые экономические кризисы. Достижения и проблемы интеграции. Политическое развитие: смена политических	2	OK 05 OK 06

человечества.	режимов, «арабская весна». Международный терроризм. Региональные конфликты и войны. Постсоветское пространство: политическое и социально-экономическое развитие, интеграционные процессы, кризисы и военные конфликты. Россия в современном мире. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространения ядерного оружия. Поддержание мира. Проблема природных ресурсов и экологии. Борьба с бедностью. Пандемия коронавируса и потребности качественного развития медицинской науки и техники.		
Профессионально ориентированное содержание			
69-70. Пищевая промышленность России. Развитие ресторанного бизнеса. Модернизация предприятий индустрии питания. Современные требования к специалистам индустрии питания. Движение Ворлдскиллс Россия.		2	OK 01, OK 02, OK 06
71-72. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	OK 01, OK 04, OK 05, OK 06
Всего:		72	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Истории», в соответствии с приложением ОПОП. :

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1 Основные печатные издания

- Артемов В. В., Ю.Н. Лубченков «История». Москва, издательский центр «Академия», 2020. - 25 шт.
- Артемов В. В. «История» для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей, учебник для нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. – М., 2013. – 25 шт.
- О.С. Сороко-Цюпа, А.О. Сороко-Цюпа «История. Всеобщая история. Новейшая история. 10 класс; 11 класс.; М.: Просвещение, 2021- 25 шт.
- «История России» 10 класс в 2 частях, 11 класс в 2 частях. Под редакцией А.В. Торкунова, М, Просвещение, 2021 - 25шт.

##### 3.2.2 Дополнительные источники

1. Алятина А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование. — URL: <https://profspo.ru/books/91875>
2. Зуев М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт. — URL: <https://urait.ru/bcode/452675>

##### 3.2.3 Интернет-ресурсы

- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: <http://school-collection.edu.ru>
- Информационно-правовой портал «Гарант». URL: <http://www.garant.ru>.
- Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: <http://www.consultant.ru>.
- ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/450724>
- Официальный сайт Президента РФ. URL: <http://www.kremlin.ru>.
- Официальный сайт Правительства РФ. URL: <http://www.government.ru>
- Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: <http://duma.gov.ru>
- Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: <http://council.gov.ru>
- Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: <http://www.vsrp.ru>.
- Официальный сайт Правительства России. URL: <http://www.government.ru>



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

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбрать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, П-о/с Р 2, Тема 2.5, П-о/с Р 3, Тема 3.4, П-о/с Р 4, Тема 4.5, П-о/с Р 5, Тема 5.3, П-о/с	Диагностическая работа Междисциплинарные задания Контрольная работа
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.2, 5.3, П-о/с	Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.5, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.5, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П-о/с Р 2, Темы 2.3, 2.4, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД.04 Обществознание**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

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

## 1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цели дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные(предметные)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации,	-1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; - перспективах развития современного общества, в том

информационные		<p>числе тенденций развития Российской Федерации;</p> <p>человеке как субъекте общественных отношений сознательной деятельности;</p> <p>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>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;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений;</p> <p>структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p>
----------------	--	--

<p>технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</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>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>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;</p> <p>давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</p>	<p>конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>- правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) умение 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,</p> <p>преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение 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>владение 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; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе</p>
--	---	--

		<p>             российского законодательства;              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;              владение 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           </p> <p>             7) суждения, мнения; владение 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;              использование обществоведческих знаний              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-           </p>
--	--	---

		<p>коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>владение 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;</p> <p>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; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>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;</p> <p>владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов;</p> <p>оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности;</p> <p>осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и</p>
--	--	---



		наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем в часах</i></b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>54</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	6
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	2



<b>сложная динамичная система. Глобальные вызовы XXI века</b>	элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов	1	<b>OK 01 OK 05</b>
	<b>Практическая работа №1</b>	1	
	Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	1	
	<b>Практическая работа №2</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2. Духовная культура</b>		<b>8</b>	<b>OK 03 OK 05 OK 06</b>
<b>Тема 2.1. Духовная культура личности и общества</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	1	
	<b>Практическая работа №3</b>	1	
<b>Тема 2.2. Наука и образование в современном мире</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>OK 02 OK 03</b>
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	2	
<b>Тема</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>2.3. Религи я</b>	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести	1	<i>OK 05 OK 06</i>
	<b>Практическая работа №4</b>	1	
<b>Тема 2.4. Искусст во</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<i>OK 01 OK 05</i>
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2	
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельност и общества.</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<i>OK 02 OK 07</i>
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.	2	
<b>Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты</b>	Функционирование рынков. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации	2	<i>OK 03  OK 09</i>
	Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Цифровые финансовые услуги.	2	

	Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия		
<b>Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK 01 OK 02 OK 03</i>
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов	1	
	<b>Практическая работа №5</b>	1	
	Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	
<b>Тема 3.4. Предприятие в экономике.</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<i>OK 01 OK 03</i>
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	2	
<b>Тема 3.5. Экономика и государство</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<i>OK 01</i>
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	1	
	<b>Практическая работа №6</b>	1	
	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</b>	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	2	OK 06 OK 09
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 4.1. Социальная структура общества</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	OK 01 OK 05
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе.	2	
<b>Тема 4.2. Социальные общности и группы</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	OK 5 OK 06
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	
<b>Тема 4.3.</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
<b>Социальный контроль и социальное взаимодействие</b>	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога	2	OK 04 OK 05
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>		<b>8</b>	

<b>Тема 5.1.</b> <b>Политика и власть.</b> <b>Политическая система</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK 05</i> <i>OK 06</i>
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе	2	
	Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим. Типология форм государства	2	
<b>Тема 5.2.</b> <b>Политическая культура общества и личности.</b> <b>Политический процесс и его участники.</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<i>OK 03</i> <i>OK 04</i>
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике	2	
	Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система в Российской Федерации	2	
<b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации<sup>5</sup></b>		<b>8</b>	
<b>Тема 6.1.</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<i>OK 01</i>
<b>Право в системе социальных норм</b>	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Системы российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	1	<i>OK 05</i> <i>OK 09</i>



<b>Тема 6.2.</b> <b>Основы конституционно-го права Российской Федерации</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<i>OK 05</i> <i>OK 07</i>
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	1	
<b>Тема 6.3.</b> <b>Отрасли российского права</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<i>OK 02</i> <i>OK 05</i> <i>OK 06</i> <i>OK 09</i>
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.	2	
	Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду	1	
	Конституционное судопроизводство	1	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	1	
	Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	1	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>54</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *обществознания*, оснащенный в соответствии с приложением ОПОП.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Обществознание. 10 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 319 с.
2. Обществознание. 11 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 334 с.

##### 3.2.2. Электронные издания (ресурсы)

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: <http://school-collection.edu.ru>
2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: <http://www.garant.ru>.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: <http://www.consultant.ru>.
4. ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/450724>
5. Официальный сайт Президента РФ. URL: <http://www.kremlin.ru>.
6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: <http://www.government.ru>
7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: <http://duma.gov.ru>
8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: <http://council.gov.ru>
9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: <http://www.vsrp.ru>.
10. Официальный сайт Правительства России. URL: <http://www.government.ru>

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

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.1. Биосоциальная природа человека и его деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проблемное обсуждение</li> <li>Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> <li>• Тестовые задания</li> </ul>
ОК 01 ОК 05	Тема 1.2. Общество как сложная динамичная система. Глобальные вызовы XXI века	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Письменная работа по вопросам проблемного характера</li> <li>• Работа со схемами, таблицами, диаграммами, инфографикой</li> <li>• Тестовые задания</li> <li>Проектные задания</li> </ul>
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Письменная работа по вопросам проблемного характера</li> <li>Работа с документами, Содержащими социальную информацию</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проблемное обсуждение</li> <li>Работа с документами, Содержащими социальную информацию</li> <li>• Тестовые задания</li> <li>• Проектные задания</li> </ul>
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3.Религия	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос</li> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>
ОК 01 ОК 05	Тема 2.4.Искусство	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Собеседование</li> <li>• Работа с документами,содержащими социальную информацию</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельно сти общества	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос</li> <li>• Работа со схемами, таблицами, диаграммами, инфографикой</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>

OK 01 OK 03 OK 09	<i>Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Собеседование</li> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>
OK 01 OK 02 OK 03	<i>Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проблемное обсуждение</li> <li>• Практическая работа (рассмотрение ситуаций и решение задач)</li> <li>• Работа со схемами, таблицами, диаграммами, инфографикой</li> <li>• Познавательные задания</li> <li>• Проектные задания</li> </ul>
OK 01 OK 03	<i>Тема 3.4. Предприятие в экономике</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Собеседование</li> <li>• Практическая работа (рассмотрение ситуаций и решение задач)</li> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> <li>• Познавательные задания</li> <li>• Проектные задания</li> </ul>
OK 01 OK 09	<i>Тема 3.5. Экономика и государство</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос</li> <li>• Работа со схемами, таблицами, диаграммами, инфографикой</li> <li>• Тестовые задания</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>
OK 06 OK 09	<i>Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Письменная работа по вопросам проблемного характера</li> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>
OK 01 OK 05	<i>Тема 4.1. Социальная структура общества</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос</li> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> <li>• Тестовые задания</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>
OK 05 OK 06	<i>Тема 4.2. Социальные общности и группы</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Собеседование</li> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> <li>• Тестовые задания</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>

OK 04 OK 05	<b>Тема 4.3.</b> <b>Социальный контроль и социальное взаимодействие</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проблемное обсуждение</li> <li>• Практическая работа (рассмотрение ситуаций и решение задач)</li> <li>• Познавательные задания</li> <li>• Проектные задания</li> </ul>
OK 05 OK 06	<b>Тема 5.1.</b> <b>Политика и власть. Политическая система</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос</li> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> <li>• Тестовые задания</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>
OK 03 OK 04	<b>Тема 5.2.</b> <b>Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проблемное обсуждение</li> <li>• Практическая работа (рассмотрение ситуаций и решение задач)</li> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>
OK 01 OK 05 OK 09	<b>Тема 6.1.</b> <b>Право в системе социальных норм</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> <li>• Тестовые задания</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>
OK 05 OK 07	<b>Тема 6.2.</b> <b>Основы конституционного права Российской Федерации</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Собеседование</li> <li>• Практическая работа (рассмотрение ситуаций и решение задач)</li> <li>• Тестовые задания</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>
OK 02 OK 05 OK 06 OK 09	<b>Тема 6.3.</b> <b>Отрасли российского права</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проблемное обсуждение</li> <li>• Практическая работа (рассмотрение ситуаций и решение задач)</li> <li>• Тестовые задания</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul>

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.05 ГЕОГРАФИЯ**

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ – ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	14

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ГЕОГРАФИЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины «География» является основой для разработки рабочих программ, в которых профессиональные образовательные организации, реализующие образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования,

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). по специальности СПО **19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

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

Общеобразовательный цикл.

### **1.3 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ – ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкономических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;



- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и др. видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску

методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую от различных источников;

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

- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

- владение географическим мышлением для определения географических

- аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

### **Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.**

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества	пятибалльная система оценки знаний письменный фронтальный контроль (тестирование открытого и закрытого типов), устный индивидуальный контроль.
владение географическим мышлением для определения географических	письменный фронтальный контроль (тестирование открытого и закрытого типов)
аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;	письменный фронтальный контроль (тестирование открытого и закрытого типов), устный индивидуальный контроль
сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;	устный индивидуальный контроль, письменный фронтальный контроль,
владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;	практический фронтальный и индивидуальный контроль
владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о	практический и письменный фронтальный и индивидуальный контроль

природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;	
владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;	практический фронтальный и индивидуальный контроль, самоконтроль
владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.	практический фронтальный и индивидуальный контроль самоконтроль

## 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
Практические занятия	20
в том числе:	
самостоятельная работа с Интернет ресурсами, учебниками, составление презентаций	
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>дифференцированный зачет</i>

### 3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ГЕОГРАФИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ В ГЕОГРАФИЮ			
Тема 1. Политическая карта мира	Содержание учебного материала	1	2
	Политическая карта мира. Положение географии в системе наук		
	Практические занятия	1	
	Другие способы получения географической информации		
Тема 1.2. Статистический метод	Содержание учебного материала	1	2
	Статистический метод . Виды статистических материалов		
Раздел 2. ПРИРОДНЫЕ РЕСУРСЫ			
Тема 2.1. Взаимодействие человечества и природы.	Содержание учебного материала	1	2
	Взаимодействие человечества и природы в прошлом и настоящем.		
Тема 2.2. Природные ресурсы Земли	Природные ресурсы Земли и их виды	2	2
Тема 2.3 Ресурсообеспеченность	Природно-ресурсный потенциал разных территорий.	2	
Тема 2.4 География природных ресурсов.	Территориальные сочетания природных ресурсов География природных ресурсов.	2	
Тема 2.5 Основные типы природопользования.	Источники загрязнения окружающей среды.	2	2
Тема 2.6 Рациональное и нерациональное природопользование.	Практические занятия	2	2
	«Оценка обеспеченности разных регионов и стран основными видами природных ресурсов»		
Раздел 3. НАСЕЛЕНИЕ			
Тема 3.1. Населения мира.	Содержание учебного материала	2	1
	Численность, динамика и размещение		
	Населения мира. Воспроизводство и миграции населения		

Тема 3.2. Структура населения.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Демографическая ситуация в разных регионах и странах мира	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Характеристика трудовых ресурсов и занятости населения крупных стран и регионов мира	2	1
	2. Расселение населения. Специфика городских и сельских поселений.	2	
Тема 3.3. Масштабы и темпы урбанизации различных стран и регионов мира.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Уровень и качество жизни населения крупнейших стран и регионов мира	2	2
<b>Раздел 4. НТР И МИРОВОЕ ХОЗЯЙСТВО</b>			
Тема 4.1. Мировое хозяйство	<b>Содержание учебного материала.</b>		
	НТР и мировое хозяйство. Научно-техническая революция	1	2
Тема 4.2. . Международное географическое разделение труда	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Мировое хозяйство. Международное географическое разделение труда, международная экономическая интеграция	1	
Тема 4.3 Международная специализация.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Международная специализация и кооперирование - интеграционные зоны, крупнейшие фирмы и транснациональные корпорации (ТНК)	1	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Отрасли международной специализации стран и регионов мира; определяющие их факторы	2	2
	2. Воздействие НТР на мировое хозяйство	2	
Тема 4.4 Территориальная структура хозяйства и региональная политика в экономически развитых странах.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Структура хозяйства и региональная политика в экономически развитых странах.	1	2
Тема 4.5. Размещение основных отраслей.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Экономическое районирование Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы.	2	2
<b>Раздел 5. ОТРАСЛИ МИРОВОГО ХОЗЯЙСТВА</b>			

Тема 5.1 География промышленности	Содержание учебного материала	2	2
	География промышленности. Топливо-энергетическая промышленность. Нефтяная, газовая и угольная промышленность. Электроэнергетика		
	Практическое занятие	1	2
	География основных отраслей промышленности и сельского хозяйства мира, основные промышленные и сельскохозяйственные районы.		
Тема 5.2 Горнодобывающая промышленность.	Содержание учебного материала	2	2
	Горнодобывающая промышленность. Основные черты географии черной и цветной металлургии		
Тема 5.3 Промышленные районы мира	Содержание учебного материала	2	
	. Машиностроение, химическая, лесная и текстильная промышленность. Главные страны и районы		
	Практические занятия	1	
	1..Промышленные районы мира. Сельское хозяйство. Агропромышленный комплекс (агробизнес), «зеленая революция»		
	2. География транспорта Мировая транспортная система		
Раздел 6. РЕГИОНЫ И СТРАНЫ МИРА			
Тема 6.1 География населения и хозяйства Зарубежной Европы.	Содержание учебного материала	1	2
	Различия стран современного мира по размерам территории, численности населения, особенностям населения, особенностям географического положения. Главные центры мировой торговли		
	Практические занятия	1	2
	Географическое положение, история открытия и освоения, природно-ресурсный потенциал, население, хозяйство, проблемы современного социально-экономического развития на примере стран Европы,		
	2. Регионы и страны мира. География населения и хозяйства Зарубежной Европы. Общая характеристика Зарубежной Европы. Германия Великобритания География населения и хозяйства Зарубежной Азии Общая характеристика Зарубежной Азии Япония Китай Индия	1	
Раздел 7. РОССИЯ В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ			

Тема 7.1 Россия на политической карте мира.	<b>Содержание учебного материала</b>	1	1
	Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России. Характеристика современного этапа развития хозяйства.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1 определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда;		
Тема 7.2 Внешние экономические связи России.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Участие России в международной торговле и других формах внешних экономических связей. Внешние экономические связи России со странами СНГ и Балтии; со странами АТР; Западной Европы и другими зарубежными странами; их структура.	1	
Тема 7.3 География отраслей международной специализации России .	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Участие разных регионов России в географическом разделении труда.	1	
<b>Раздел 8. ГЕОГРАФИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ СОВРЕМЕННЫХ ГЛОБАЛЬНЫХ ПРОБЛЕМ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА</b>			
Тема 8.1 Географические аспекты глобальных проблем человечества в прошлом и настоящем	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Географические аспекты глобальных проблем человечества в прошлом и настоящем. Сырьевая, демографическая, продовольственная, экологическая проблемы как особо приоритетные, пути их решения.	1	1
Тема 8.2 Роль географии в решении глобальных проблем человечества.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Главные центры мировой торговли Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества.	1	
	Дифференцированный зачёт	2	
	Аудиторная учебная нагрузка + практические занятия	54	
	Итого	54	



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

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

Кабинет географии оснащенный в соответствии с приложением ОПОП.

#### **Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

–Калуцков, В. Н. География России : учебник и практикум. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

Дополнительные источники:

–Максаковский В.П. География.- М.: Просвещение, 2004.

–Баранчиков Е.В. География.-М.: Издательский центр Академия, 2013.

## 4.

## КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ урок а	Дат а	Наименование разделов и тем	Ко л. час	Кален д Срок и (сем)	Вид заяти й	Методическ ие материалы	Задания для СРС
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ</b>							
1		Тема 1.1 Политическая карта мира.	2	2	урок	ММП. презентации	Стр. 5-9
2		Тема 1.2 Источники географической информации	2	2	Пз1	ИК, МП	конспект
3		Тема 1.3 Статистический метод . Виды статистических материалов	2	2	Урок	ММП. презентации	Стр. 9-12
3а		Тема Составление конспекта по теме: Геоинформационны е системы.	6	2	срс	Подготовить тезисы	Юрайт, 2019. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
<b>Раздел 2. ПРИРОДНЫЕ РЕСУРСЫ</b>							
4		Тема 2 1 Взаимодействие человечества и природы в прошлом и настоящем.	2	2	урок	ММП. презентации	Стр. 9-25
5		Тема 2 2 Природные ресурсы Земли и их виды	2	2	урок	ММП. презентации	Стр. 25-35
6		Тема 2.3 Ресурсообеспеченно сть. Природно- ресурсный потенциал разных территорий	2	2	урок	МП ММП. презентации	Стр. 35-45
7		Тема 2.4 Основные типы природопользования . Источники загрязнения	2	2	урок	МП ММП. презентации	Стр35-45
8		Тема 2.5 Территориальные сочетания природных ресурсов	2	2	Пз 2	ИК, МП К карты	Рабочая тетрадь

		География природных ресурсов.					
9		Тема 2.6 «Оценка обеспеченности разных регионов и стран основными видами природных ресурсов»	2	2	Пз 3	ИК, МП	Рабочая тетрадь
9а		Тема Рациональное и нерациональное природопользование . Причины и последствия загрязнения окружающей среды. . Пути решения экологических проблем в мире и его крупных регионах, включая Россию. Геоэкология	2	8	срс		подготовить презентацию Юрайт, 2019. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
<b>Раздел 3. НАСЕЛЕНИЕ</b>							
10		Тема 3.1 Численность, динамика и размещение Населения мира	2	2	урок	ММП. презентации	Стр. 57-90
11		Тема 3.2. Воспроизводство и миграции населения	2	2	урок	ММП. презентации	Стр. 60-91
12		Тема 3.3. Демографическая ситуация в разных регионах и странах мира	2	2	Пз 4	ИК, МП	Рабочая тетрадь
13		Тема 3.4. Характеристика трудовых ресурсов и занятости населения крупных стран и регионов мира	2	2	Пз 5	ИК, МП	Рабочая тетрадь
14		Тема 3.5 Крупнейшие города и городские агломерации. Расселение населения.	2	2	урок	ММП.	Стр. 70-91

14а		Тема 3.5. Специфика городских и сельских поселений. мира и России. Уровень и качество жизни населения крупнейших стран и регионов мира	8	2	срс		Составить презентацию «Культурные традиции разных народов, их связь с природно-историческими Юрайт, 2019. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. факторами».
<b>Раздел 4. НТР И МИРОВОЕ ХОЗЯЙСТВО</b>							
15		Тема 4.1. НТР и мировое хозяйство. Научно-техническая революция Мировое хозяйство	2	2	урок	ММП. презентации	Стр. 60-91
16		Тема 4.2. Международное географическое разделение труда, международная экономическая интеграция	2		урок	ММП. презентации	Стр.91-100
17		. Тема 4.3. Отрасли международной специализации стран и регионов мира; определяющие их факторы	2	2	Пз 6	ИК, МП	Работа с контурными картами
18		Тема 4.3. Международная специализация и кооперирование - интеграционные зоны, крупнейшие фирмы и транснациональные корпорации (ТНК)	2	2	урок	ММП. презентации	Стр.91-100
19		Тема 4.4. Воздействие НТР на мировое хозяйство	2	2	Пз 7	ИК, МП	Контурные карты рабочая тетрадь
21		Тема 4.5. Территориальная Структура хозяйства и региональная политика в экономически развитых странах.	2		урок	ММП. презентации	Стр.91 -100

21а		Тема Географические особенности отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещение его основных отраслей;	8	2	срс	Презентации доклад	подготовить презентацию Юрайт, 2019. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
<b>Раздел 5. ОТРАСЛИ МИРОВОГО ХОЗЯЙСТВА</b>							
22		Тема 5.1. География промышленности. Электроэнергетика	2	2	урок	ММП. презентации	Стр. 123-178
23		Тема 5.2. Горнодобывающая промышленность. Топливно-энергетическая промышленность	2	2	Пз 8	ИК, к. карты	Контурные карты рабочая тетрадь
24		Тема 5.3. Нефтяная, газовая и угольная промышленность.	2	2	урок	ММП. презентации	Стр. 123-178
25		Тема 5.4. Основные черты географии черной и цветной металлургии	2	2	урок	ММП. презентации	Стр. 123-178
26		Тема 5.5. Машиностроение, химическая, лесная и текстильная промышленность. Главные страны и районы	2	2	урок	ММП. презентации	Стр. 179-202
27		Тема 5.6. География основных отраслей промышленности и сельского хозяйства мира, основные промышленные и сельскохозяйственные районы	2	2	Пз 9	ИК, МП	Презентации на тему агропромышленная революция Юрайт, 2019. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
<b>Раздел 6. РЕГИОНЫ И СТРАНЫ МИРА</b>							
28		Тема 6.1. Географическое положение, история открытия и освоения, природно-	2	2	урок	ММП. презентации и	Стр. 179-202

		ресурсный потенциал, население, хозяйство, проблемы современного социально-экономического развития на примере стран Европы, Главные центры мировой торговли Различия стран современного мира по размерам территории, численности населения, особенностям населения, особенностям географического положения. Типы стран. Экономически развитые и развивающиеся страны					
29		Тема 6.2. Регионы и страны мира. География населения и хозяйства Зарубежной Европы. Общая характеристика Зарубежной Европы. Германия Великобритания География населения и хозяйства Зарубежной Азии Общая характеристика Зарубежной Азии Япония Китай Индия	2	2	Пз 10	ИК, МП	Презентации на тему: «Зарубежная Европа». Юрайт, 2019. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
30		Тема 6.3. География населения и хозяйства Африки География	2	2	Пз 11	ИК, МП	Презентации на тему: «Зарубежная Азия» Юрайт, 2019. —

		населения и хозяйства Северной Америки. Общая характеристика Северной Америки. Соединенные Штаты Америки География населения и хозяйства Латинской Америки Общая характеристика Латинской Америки Бразилия Мексика.					Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
<b>Раздел 7. РОССИЯ В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ</b>							
31		Тема 7.1. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России.	2	2	урок	ММП. презентации и	Стр. 223-272
32		Тема 7.2. Характеристика современного этапа развития хозяйства.	2		Пз 12	ИК, МП	Контурные карты
33		Тема 7.3 Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда	2		урок	ММП. презентации и	Стр. 223-272
34		Тема 7.4. Участие России в международной торговле и других формах внешних экономических связей. Внешние экономические связи России со странами СНГ и Балтии; со странами АТР; Западной Европы и другими зарубежными странами; их структура	2	2	урок	ММП. презентации и	Стр. 273-294

<b>Раздел 8. ГЕОГРАФИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ СОВРЕМЕННЫХ ГЛОБАЛЬНЫХ ПРОБЛЕМ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА.</b>							
35		Тема 8.1. Географические аспекты глобальных проблем человечества в прошлом и настоящем	2	2	урок	ММП. презентации	Стр. 300-350
36		Тема 8.2 Сырьевая, демографическая, продовольственная, экологическая проблемы как особо приоритетные, пути их решения.	2	2	урок	ММП. презентации	Стр. 312-350
36а		Тема Составлять комплексную географическую характеристику, таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов,	6	2	срс		Составить презентацию «Характеристика политико-географического положения. Оценка ресурсообеспеченности страны». Юрайт, 2019. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
		<b>Всего к выдаче</b>	<b>72</b>				



**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД.06 Иностранный язык**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>22</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>28</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>36</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Иностранный язык»**

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

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цели дисциплины**

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

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

<b>Код и наименование формируемых компетенций</b>	<b>Планируемые результаты освоения дисциплины</b>	
	<b>Общие</b>	<b>Дисциплинарные</b>
ОК 01 Выбрать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- воспринимать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - планировать этапы решения задачи; составлять план действия; - эффективно искать	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;

	<p>информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> <li>- осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач</li> <li>- знать социокультурный портрет и наследие родной страны и страны изучаемого языка;</li> <li>- грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках;</li> <li>- отстаивать свою гражданскую позицию;</li> <li>- проявлять толерантность к другим народам и иной культуре;</li> <li>- владеть нормами межкультурного и межличностного общения;</li> <li>-осознавать личностный смысл обучения и саморазвития;</li> <li>- самостоятельно определять цели собственной траектории развития;</li> <li>- самостоятельно определять способы достижения заявленных целей;</li> <li>- устанавливать причинно-следственные связи;</li> <li>- оценивать и обосновывать свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- освоение и использование межпредметных понятий и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;</li> <li>-достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</li> <li>- сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;</li> <li>- владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях</li> <li>- овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи;</li> <li>- создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</li> <li>- ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик;</li> <li>- передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения;</li> <li>- восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной</li> </ul>
--	---	---

	<p>универсальных учебных действий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания;</li> <li>- чтение сплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию</li> <li>- создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст;</li> <li>- заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</li> <li>- написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет;</li> <li>- произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах;</li> <li>- знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации;</li> <li>- знание и владение орфографическими навыками в</li> </ul>
--	--	--

		<p>отношении изученного лексического материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание правил оформления электронного сообщения личного характера;</li> <li>- знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</li> <li>- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</li> <li>- знание и владение навыками 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;</li> <li>- знание и владение 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;</li> <li>- знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</li> <li>- знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении;</li> <li>- знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя</li> </ul>
--	--	---

		<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"> <li>- знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи);</li> <li>- знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности;</li> <li>- участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ;</li> <li>- знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет;</li> <li>- знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку;</li> <li>- знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</li> </ul>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;</li> <li>- достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;</li> </ul>

	<p>значимость результатов поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> <li>- осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;</li> <li>- достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</li> <li>- сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;</li> <li>- владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях</li> <li>- овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи;</li> <li>- создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</li> <li>- ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик;</li> <li>- передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения;</li> <li>- восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной</li> </ul>
--	--	--



		<p>глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием</p> <p>нужной/интересующей/ запрашиваемой информации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания;</li> <li>- чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию</li> <li>- создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст;</li> <li>- заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</li> <li>- написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет;</li> <li>- произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах;</li> <li>- знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации;</li> <li>- знание и владение орфографическими навыками в</li> </ul>
--	--	---

		<p>отношении изученного лексического материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание правил оформления электронного сообщения личного характера;</li> <li>- знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</li> <li>- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</li> <li>- знание и владение навыками 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;</li> <li>- знание и владение 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;</li> <li>- знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</li> <li>- знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении;</li> <li>- знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбое</li> </ul>
--	--	---

		<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"> <li>- знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи);</li> <li>- знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности;</li> <li>- участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ;</li> <li>- знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет;</li> <li>- знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку;</li> <li>- знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</li> </ul>
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе, своей профессиональной деятельности;</li> <li>- осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;</li> <li>- достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;</li> </ul>

	<p>при взаимодействии в коллективе и команде в ходе профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Освоение и использование межпредметных понятий и универсальных учебных действий</li> <li>- готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>- грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках;</li> <li>- отстаивать свою гражданскую позицию;</li> <li>- проявлять толерантность к другим народам и иной культуре;</li> <li>- владеть нормами межкультурного и межличностного общения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;</li> <li>- достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</li> <li>- сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;</li> <li>- владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях</li> <li>- овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи;</li> <li>- создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</li> <li>- ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик;</li> <li>- передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения;</li> <li>- восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной</li> </ul>
--	--	--

		<p>глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием</p> <p>нужной/интересующей/ запрашиваемой информации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания;</li> <li>- чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию</li> <li>- создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст;</li> <li>- заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</li> <li>- написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет;</li> <li>- произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах;</li> <li>- знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации;</li> <li>- знание и владение орфографическими навыками в</li> </ul>
--	--	---

		<p>отношении изученного лексического материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание правил оформления электронного сообщения личного характера;</li> <li>- знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</li> <li>- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</li> <li>- знание и владение навыками 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;</li> <li>- знание и владение 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;</li> <li>- знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</li> <li>- знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении;</li> <li>- знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя</li> </ul>
--	--	---

		<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"> <li>- знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи);</li> <li>- знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности;</li> <li>- участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ;</li> <li>- знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет;</li> <li>- знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку;</li> <li>- знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</li> </ul>
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;</li> <li>- достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;</li> </ul>

	<p>высказывания о себе, о своей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач;</li> <li>- знать социокультурный портрет и наследие родной страны и страны изучаемого языка;</li> <li>- грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках;</li> <li>- отстаивать свою гражданскую позицию;</li> <li>- проявлять толерантность к другим народам и иной культуре;</li> <li>- владеть нормами межкультурного и межличностного общения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;</li> <li>- достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;</li> <li>- сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;</li> <li>- владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях</li> <li>- овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи;</li> <li>- создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи;</li> <li>- ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик;</li> <li>- передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения;</li> <li>- восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной</li> </ul>
--	--	--



		<p>глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием</p> <p>нужной/интересующей/ запрашиваемой информации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания;</li> <li>- чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию</li> <li>- создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст;</li> <li>- заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</li> <li>- написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет;</li> <li>- произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах;</li> <li>- знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации;</li> <li>- знание и владение орфографическими навыками в</li> </ul>
--	--	---

		<p>отношении изученного лексического материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание правил оформления электронного сообщения личного характера;</li> <li>- знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</li> <li>- выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</li> <li>- знание и владение навыками 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;</li> <li>- знание и владение 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;</li> <li>- знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;</li> <li>- знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении;</li> <li>- знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя</li> </ul>
--	--	---

		<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"> <li>- знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи);</li> <li>- знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности;</li> <li>- участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ;</li> <li>- знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет;</li> <li>- знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку;</li> <li>- знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</li> </ul>
--	--	--

# 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>в т.ч.</b>	
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>108</b>
в т. ч.:	
1. Основное содержание	<b>72</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
<b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>34</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	34
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<b>Входное тестирование</b>	<b>Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося</b> - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	<b>2</b>	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Иностранный язык для общих целей</b>	<b>80</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
<b>Тема № 1.1</b> <b>Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  Лексика: – города; – национальности; – профессии; – числительные; – члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); – внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); – личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) – названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)  Грамматика: – глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). – простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);	<b>8</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения</li> <li>– личные, притяжательные, указательные, возвратные; модальные</li> <li>– глаголы и их эквиваленты.</li> </ul> <p>Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция.</p>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1-2. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	
	3-4. Отношение поколений в семье.	2	
	5-6. Описание внешности человека и характера личности.	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание.</b> 7-8. Кулинарные традиции семьи. Описание внешнего вида специалиста по специальности «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов».	2	
<b>Тема № 1.2</b> <b>Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи:– увлечения и интересы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Лексика: – рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: – предлоги времени; – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение – love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	9-10. Рабочий день. 11-12. Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых.	2 2	

	<b>Профессионально-ориентированное содержание.</b> 13-14. Рабочий день техника-технолога 15-16. Хобби – кондитерское дело.	4	
<b>Тема № 1.3</b> <b>Условия проживания в городской и сельской местности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Лексика: – здания (attached house, apartment, etc.); – комнаты (living-room, kitchen, etc.); – обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); – условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); – места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: – оборот there is/are; – неопределённые местоимения some/any/one и их производные. – предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); – модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions___, Should you need any further information___и др.); – специальные вопросы; – вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I ___?); – наречия, обозначающие направление.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	17-18. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	2	
	19-20. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание.</b> 21-22. Описание обстановки кафе, ресторана, столовой	2	

	23-24. Описание оборудования/инвентаря предприятия индустрии питания. 25-26. Предприятия индустрии питания моего города.	2  2	
<b>Тема № 1.4</b> <b>Покупки: одежда, обувь и продукты питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Лексика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.);</li> <li>– товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.);</li> <li>– одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)</li> </ul> Грамматика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– существительные исчисляемые и неисчисляемые;</li> <li>– употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными;</li> <li>– артикли: определенный, неопределенный, нулевой;</li> <li>– чтение артиклей;</li> <li>– арифметические действия и вычисления.</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	27-28. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	2	
	29-30. Совершение покупок в продуктовом магазине	2	
	31-32. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	2	
<b>Тема № 1.5</b> <b>Здоровый образ жизни и забота о здоровье:</b> <b>сбалансированное питание.</b> <b>Спорт. Посещение врача.</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание.</b> 33-34. Покупка продуктов питания и расходных материалов, инвентаря, оборудования для кафе.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	Лексика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– части тела (neck, back, arm, shoulder, etc);</li> <li>– правильное питание (diet, protein, etc.);</li> <li>– названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.);</li> <li>– симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.);</li> <li>– еда (egg, pizza, meat, etc);</li> <li>– способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc);</li> </ul>		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дробы и меры весов (1/12: one-twelfth)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии;</li> <li>– множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков;</li> <li>– существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа;</li> <li>– чтение и правописание окончаний.</li> <li>– простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени)</li> <li>– правильные и неправильные глаголы;</li> <li>– used to + Infinitive structure.</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	35-36. Физическая культура и спорт.	2	
	37-38. Еда полезная и вредная.	2	
	39-40. Заболевания и их лечение.	2	
	41-42. Здоровый образ жизни	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание.</b>		
	43-44. Способы приготовления пищи.		
	45-46. Традиции питания.	2	
	47-48. В столовой. В кафе, в ресторане.	2	
Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха.	<b>Бинарный урок с ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</b>	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	49-50. Еда полезная и вредная	2	
	51-52. Правильное питание	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Лексика:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.);</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды транспорта (bus, car, plane, etc.)</li> </ul> Грамматика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– инфинитив, его формы;</li> <li>– неопределенные местоимения;</li> <li>– образование степеней сравнения наречий;</li> <li>– наречия места.</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	53-54. Почему и как люди путешествуют	2	
	55-56. Путешествие на поезде	2	
	57-58. Путешествие на самолете	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание.</b> 59-60. Гастрономические путешествия.	2	
<b>Тема № 1.7</b> <b>Страна/страны изучаемого языка.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	OK.01, OK.02, OK.04
	Лексика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.);</li> <li>– погода и климат (wet, mild, variable, etc.).</li> <li>– экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.);</li> <li>– достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc)</li> <li>– количественные и порядковые числительные;</li> <li>– обозначение годов, дат, времени, периодов;</li> </ul> Грамматика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикли с географическими названиями;</li> <li>– прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</li> <li>– сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;</li> <li>– прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	

	61-62. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	63-64. Великобритания (крупные города, достопримечательности).	2	
	65-66. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	67-68. США (крупные города, достопримечательности).	2	
	<b>Контрольная работа</b>	-	
<b>Тема № 1.8</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	OK.01, OK.02, OK.04
<b>Россия.</b>	Лексика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.);</li> <li>– погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.).</li> <li>– экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);</li> <li>– достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)</li> </ul> Грамматика: <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикли с географическими названиями;</li> <li>– прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</li> <li>– сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;</li> </ul>		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	69-70. Географическое положение, климат, население.	2	
	71-72. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	2	
	73-74. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы	2	
	75-76. Традиции народов России.	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание.</b>		
	77-78. Русская кухня.	2	
	79-80. Кулинарные традиции России		

		2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Иностранный язык для специальных целей</b>	<b>28</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09
<b>Тема 2.1</b> <b>Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии.</b> <b>Роль иностранного языка в вашей профессии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09
	Лексика: — профессионально ориентированная лексика; — лексика делового общения.		
	Грамматика: — герундий, инфинитив. — грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	81-82. Особенности подготовки по профессии/специальности.	2	
	83-84. Специфика работы по профессии/специальности.	2	
	85-86. Основные принципы деятельности по профессии/специальности.	2	
	87-88. Основные понятия вашей профессии	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание.</b> 89-90. Специальность «Повар»/ «Кондитер»	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Проблемы современной цивилизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.09
	Лексика: - природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.) - физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.) - экология (pollution, exhaust, noise, etc)		
	Грамматика: — грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	91-92. Природные и физические явления.	2	
	93-94. Экономические и социальные проблемы.	2	
	95-96. Экологические проблемы.	2	

	<b>Контрольная работа</b>	-	
<b>Тема 2.3</b> <b>Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	OK.01, OK.02, OK.04, OK.09
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	97-98. Достижения науки.	2	
	99-100. Современные информационные технологии	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание.</b> 101-102. Современное оборудование предприятия индустрии питания	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	OK.01, OK.02, OK.04, OK.09
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	103-104. Известные ученые и их открытия в России.	2	
	105-106. Известные ученые и их открытия за рубежом.	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание.</b> 107-108. Известные личности в сфере индустрии питания	2	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>108</b>	

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины**

Для реализации программы учебной дисциплины требуется Кабинет иностранного языка. Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов: оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

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

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

- Словари: Англо-русский. Русско-английский словарь. 250 000 слов. Мюллер Владимир Карлович, АСТ – 25шт.
- Кохан О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2019.
- Голубев А.П. Английский язык для всех специальностей + Приложение: учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва: КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7.
- Литвинская С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование).

#### **3.2.2. Электронные издания**

- Planet of English (Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО + CD). Автор: Безкоровайная Г.Т. Ники – 25 шт.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Видеоуроки в интернет. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: <http://videouroki.net> .
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/>.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> .
4. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru>
5. Онлайн-словари Мультитран». - URL:<http://www.multitrans.ru> (дата обращения: 11.02.2022).
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/>
7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 – URL: [www.britannica.com](http://www.britannica.com)
8. Cambridge Dictionaries Online. - URL:<http://dictionary.cambridge.org>
9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: [www.macmillandictionary.com](http://www.macmillandictionary.com)
10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: <https://www.newsinlevels.com>.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 - п-о/с	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты “Доклад с презентацией Видеозапись выступления QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram? Разработка плана продвижения колледжа



**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОД.07 Математика**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>29</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>31</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Математика»**

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

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цели дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать гражданскую позицию обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> <li>- осознать личный вклад в построении устойчивого будущего;</li> <li>- сформировать мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- иметь внутреннюю мотивацию, включающую стремление к достижению цели и успеху,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>- 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.</li> <li>- уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; уметь использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<p>оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей</p>	<p>чисел;  - 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>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- получать новые знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- владеть навыками получения информации из</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>

	источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - 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	геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; - иметь 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; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - сформировать признавать свое право и право других людей на ошибки.	- 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;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- сформировать нравственное сознание, этического поведения;</li> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;</li> <li>- владеть различными способами общения и взаимодействия;</li> <li>--аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> <li>совместная деятельность:</li> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- сформировать самоконтроль, уметь принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;</li> <li>- сформировать социальные навыки, включающие способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</li> <li>- 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;</li> <li>- свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции;</li> <li>- уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений</li> </ul>

	- сформировать принятые мотивы и аргументы	уравнений, неравенств и их систем; -
	других людей при анализе результатов деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принять традиционные национальные, общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</li> <li>- совершенствовать языковую и читательскую культуру как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</li> </ul>
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- планировать и осуществлять действия в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>



учетом гармонизации	деятельность, выявлять проблемы, ставить и	
межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> <li>- сформировать, развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul>	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</li> <li>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</li> <li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li> <li>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем в часах</i></b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>234</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>Основное содержание</b>	<b>190</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	160
практические занятия	30
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>26</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	
практические занятия	26
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>18</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</b>		<b>12</b>	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности	1-2. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	2	
Тема 1.2. Числа и вычисления. Выражения и преобразования	3-4. Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.	2	
Тема 1.3. Геометрия на плоскости	5-6. Виды плоских фигур и их площадь. Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости.	2	
Тема 1.4. Процентные вычисления	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2	
	7-8. <i>Практическая работа №1. Решение профессиональных задач на простые и сложные проценты</i>		
Тема 1.5. Уравнения и неравенства. Системы уравнений	9-10. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства. Способы решения систем линейных уравнений. Системы линейных неравенств.	2	
Тема 1.6. Входной контроль	11-12. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости. Входной контроль	2	
<b>Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве</b>		<b>16</b>	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07

Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	13-14. Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры.	2	
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	15-16. Параллельные прямая и плоскость. Параллельные плоскости (определения, признаки, свойства)	2	
	17-18. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение сечений. Решение задач	2	
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	19-20. Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.	2	
	21-22. Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Расстояния в пространстве.	2	
Тема 2.4. Теорема о трех перпендикулярах	23-24. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями.	2	
Тема 2.5. Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2	
	25-26. <i>Практическая работа №2. Параллельные, перпендикулярные и скрещивающиеся прямые в изделиях и продукции</i>		
Тема 2.6. Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве	27-28. Контрольная работа по теме «Прямые и плоскости в пространстве»	2	
<b>Раздел 3. Координаты и векторы</b>		<b>12</b>	ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-07
Тема 3.1. Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка.	29-30. Декартовы координаты в пространстве. Простейшие задачи в координатах.	2	
	31-32. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка.	2	

Тема 3.2. Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов	33-34. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некомпланарным векторам.	2	
	35-36. Координаты вектора, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями.	2	
Тема 3.3. Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2	
	<i>37-38. Практическая работа №3. Использование метода координат при решении прикладных задач</i>		
Тема 3.4. Решение задач. Координаты и векторы	39-40. Контрольная работа по теме «Координаты и векторы в пространстве»	2	
<b>Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>		<b>26</b>	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
Тема 4.1. Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла	41-42. Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла	2	
Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения	43-44. Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов $\alpha$ и $-\alpha$ . Формулы приведения.	2	
Тема 4.3. Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	<i>45-46. Практическая работа №4. Сумма и разность синусов и косинусов. Синус и косинус двойного и половинного углов.</i>	2	
	<i>47-48. Практическая работа №5. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Преобразования тригонометрических выражений.</i>	2	
Тема 4.4. Функции, их свойства. Способы задания	49-50. Область определения и множество значений функций. Чётность, нечётность, периодичность функций. Способы задания функций.	2	

функций			
Тема 4.5. Тригонометрические функции, их свойства и графики	51-52. Тригонометрические функции $y = \cos x$ , $y = \sin x$ , $y = \operatorname{tg} x$ , $y = \operatorname{ctg} x$ , их свойства и графики	2	
Тема 4.6. Преобразование графиков тригонометрических функций	53-54. Практическая работа №6. Преобразование графиков тригонометрических функций.	2	
Тема 4.7. Описание производственных процессов с помощью графиков функций	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b> 55-56. Практическая работа №7. Описание производственных процессов с помощью графиков функций	2	
Тема 4.8. Обратные тригонометрические функции	57-58. Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	2	
Тема 4.9 Тригонометрические уравнения и неравенства	59-60. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства	2	
	61-62. Практическая работа №8. Методы решения тригонометрических уравнений (сведение к квадратному, разложение на множители, однородные)	2	
Тема 4.10. Системы тригонометрических уравнений	63-64. Системы простейших тригонометрических уравнений.	2	
Тема 4.11. Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	65-66. Контрольная работа по теме «Основы тригонометрии. Тригонометрические функции»	2	
<b>Раздел 5. Производная функции, ее применение</b>		<b>26</b>	ОК-01, ОК-02,

Тема 5.1. Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	67-68. Определение числовой последовательности и способы ее задания. Свойства числовых последовательностей. Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей. Предел функции на бесконечности. Предел функции в точке.	2	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	69-70. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной.	2	
Тема 5.2. Производные суммы, разности произведения, частного	71-72. Правила дифференцирования. Таблица производных	2	
Тема 5.3. Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции	73-74. Определение сложной функции. Производная тригонометрических функций. Производная сложной функции.	2	
Тема 5.4. Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	75-76. Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов.	2	
Тема 5.5. Геометрический смысл производной	77-78. Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции.	2	
Тема 5.6. Физический смысл производной в профессиональных задачах	79-80. <i>Практическая работа №9. Физический (механический) смысл производной – мгновенная скорость в момент времени <math>t</math>: <math>v = S'(t)</math></i>	2	
Тема 5.7. Исследование свойств функции с помощью производной	81-82. Монотонность функции. Точки экстремума.	2	
	83-84. Понятие производной высшего порядка. Выпуклость (вогнутость) функции на отрезке. Понятие асимптоты, способы их определения.	2	
Тема 5.8. Исследование функций и построение	85-86. <i>Практическая работа №10. Исследование функции с помощью производной и построение графиков.</i>	2	

графиков			
Тема 5.9 Наибольшее и наименьшее значения функции	87-88. Практическая работа №11. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций на отрезке	2	
Тема 5.10. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2	
	89-90. Практическая работа №12. Применение производной функции при решении профессиональных задач		
Тема 5.11. Решение задач. Производная функции, ее применение	91-92. Контрольная работа по теме «Производная функции и её применение»	2	
<b>Раздел 6. Многогранники и тела вращения</b>		<b>34</b>	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
Тема 6.1. Вершины, ребра, грани многогранника	93-94. Понятие многогранника. Его элементы: вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники.	2	
Тема 6.2. Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призма	95-96. Понятие призмы. Ее основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение.	2	
Тема 6.3. Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда	97-98. Параллелепипед, свойства прямоугольного параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда	2	
Тема 6.4. Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида	99-100. Пирамида и ее элементы. Сечение пирамиды. Правильная пирамида. Усеченная пирамида.	2	
Тема 6.5. Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды	101-102. Практическая работа №13. Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды.	2	



Тема 6.6. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	103-104. Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде.	2	
Тема 6.7. Примеры симметрий в природе, технике, архитектуре, в быту	105-106. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту.	2	
Тема 6.8. Правильные многогранники, их свойства	107-108. Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников.	2	
Тема 6.9. Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра	109-110. Цилиндр и его элементы. Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси). Развертка цилиндра.	2	
Тема 6.10. Конус, его составляющие. Сечение конуса. Усеченный конус	111-112. Конус и его элементы. Сечение конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), конические сечения. Развертка конуса. Усеченный конус. Его образующая и высота. Сечение усеченного конуса.	2	
Тема 6.11. Шар и сфера, их сечения	113-114. Шар и сфера. Взаимное расположение сферы и плоскости. Сечение шара, сферы.	2	
Тема 6.12. Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел	115-116. Понятие об объеме тела. Объем куба и прямоугольного параллелепипеда. Объем призмы и цилиндра. Отношение объемов подобных тел.	2	
Тема 6.13. Объемы и площади поверхностей тел	117-118. <i>Практическая работа №14. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара. Площади поверхностей тел</i>	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		
	119-120. <i>Практическая работа №15. Расчет вместимости жидкости сосудов разной формы</i>	2	
Тема 6.14. Комбинации многогранников и тел	121-122. Комбинации геометрических тел.	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		

вращения	123-124. Практическая работа №16. Площади и объемы поверхностей комбинированных геометрических тел	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07	
Тема 6.15. Решение задач. Многогранники и тела вращения	125-126. Контрольная работа по теме «Многогранники и тела вращения»	2		
Раздел 7. Первообразная функции, ее применение		16		
Тема 7.1. Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Неопределенный интеграл	127-128. Понятие первообразной функции. Правила нахождения первообразных.	2		
	129-130. Неопределенный интеграл	2		
Тема 7.2. Определенный интеграл. Формула Ньютона – Лейбница. Площадь криволинейной трапеции	131-132. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла.	2		
	133-134. Формула Ньютона— Лейбница.	2		
	135-136. Практическая работа №17. Вычисление площадей плоских фигур с помощью определенного интеграла.	2		
	137-138. Геометрический смысл определенного интеграла.	2		
Тема 7.3. Определенный интеграл в жизни	Профессионально-ориентированное содержание	2		
	139-140. Практическая работа № 18. Решение задач на применение интеграла для вычисления площадей			
Тема 7.4. Решение задач. Первообразная функции, ее применение. Определенный интеграл	141-142. Контрольная работа по теме «Первообразная и интеграл»	2		
Раздел 8. Степени и корни. Степенная функция		12		ОК-01, ОК-02,

Тема 8.1. Степенная функция, ее свойства	143-144. Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y=\sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени.	2	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
Тема 8.2. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	145-146. Практическая работа №19. Преобразование иррациональных выражений	2	
Тема 8.3. Свойства степени с рациональным и действительным показателями	147-148. Понятие степени с рациональным и действительным показателем. Степенные функции, их свойства и графики.	2	
Тема 8.4. Решение иррациональных уравнений и неравенств	149-150. Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения.	2	
	151-152. Практическая работа №20. Решение иррациональных уравнений и неравенств	2	
Тема 8.5. Степени и корни. Степенная функция	153-154. Контрольная работа по теме «Степени и корни»	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
<b>Раздел 9. Показательная функция</b>		<b>12</b>	
Тема 9.1. Показательная функция, ее свойства	155-156. Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции, ее свойства и график. Знакомство с применением показательной функции.	2	
	157-158. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом.	2	
Тема 9.2. Решение показательных уравнений и неравенств	159-160. Практическая работа №21. Методы решения показательных уравнений	2	
	161-162. Практическая работа №22. Методы решения показательных неравенств.	2	

Тема 9.3. Системы показательных уравнений	163-164. Решение систем показательных уравнений.	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
Тема 9.4 Решение задач. Показательная функция	165-166. Контрольная работа по теме «Показательная функция»	2	
<b>Раздел 10. Логарифмы. Логарифмическая функция</b>		<b>18</b>	
Тема 10.1 Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e	167-168. Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e.	2	
Тема 10.2 Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	169-170. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.	2	
Тема 10.3 Логарифмическая функция, ее свойства	171-172. Логарифмическая функция и ее свойства	2	
Тема 10.4 Решение логарифмических уравнений и неравенств	173-174. Методы решения логарифмических уравнений (функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной)	2	
	175-176. Практическая работа №23. Решение логарифмических уравнений.	2	
	177-178. Методы решения логарифмических неравенств.	2	
Тема 10.5 Системы логарифмических уравнений	179-180. Алгоритм решения системы уравнений. Равносильность логарифмических уравнений и неравенств.	2	
Тема 10.6 Логарифмы в природе и технике	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2	
	181-182. Практическая работа №24. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.		
Тема 10.7 Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция	183-184. Контрольная работа по теме «Логарифмическая функция»	2	

Раздел 11. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей			16	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
Тема 11.1	Основные понятия комбинаторики	185-186. Основные понятия комбинаторики (перемещения, перестановки, сочетания)	2	
Тема 11.2	Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	187-188. Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий.	2	
Тема 11.3	Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание	2	
		189-190. Практическая работа № 25. Решение прикладных задач на вероятность		
Тема 11.4	Дискретная случайная величина, закон ее распределения	191-192. Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	2	
Тема 11.5	Задачи математической статистики	193-194. Вариационный ряд. Полигон частот и гистограмма.	2	
		195-196. Статистические характеристики ряда наблюдаемых данных.	2	
Тема 11.6	Составление таблиц и диаграмм на практике	Профессионально-ориентированное содержание		
		197-198. Практическая работа №26. Представление данных. Задачи математической статистики в профессии	2	
Тема 11.7	Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей	199-200. Контрольная работа по теме «Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей»	2	
Раздел 12. Уравнения и неравенства			16	ОК-01, ОК-02,

Тема 12.1 Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения	201-202. Равносильность уравнений и неравенств. Определения. Основные теоремы равносильных переходах в уравнениях и неравенствах.	2	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07
	203-204. Общие методы решения уравнений: переход от равенства функций к равенству аргументов для монотонных функций, метод разложения на множители, метод введения новой переменной, функционально-графический метод.	2	
Тема 12.2 Графический метод решения уравнений, неравенств	205-206. Общие методы решения неравенств: переход от сравнения значений функций к сравнению значений аргументов для монотонных функций, метод интервалов, функционально-графический метод. Графический метод решения уравнений и неравенств.	2	
Тема 12.3 Уравнения и неравенства с модулем	207-208. Определение модуля. Раскрытие модуля по определению. Простейшие уравнения и неравенства с модулем. Применение равносильных переходов в определенных типах уравнений и неравенств с модулем.	2	
Тема 12.4 Уравнения и неравенства с параметрами	209-210. Знакомство с параметром. Простейшие уравнения и неравенства с параметром.	2	
Тема 12.5 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		
	211-212. Практическая работа №27. Решение текстовых задач профессионального содержания.	2	
	213-214. Практическая работа №28. Решение текстовых задач профессионального содержания.	2	
Тема 12.6 Решение задач. Уравнения и неравенства	215-216. Контрольная работа по теме «Общие методы решения уравнений и неравенств»	2	
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>		18	
<b>Всего:</b>		<b>234</b>	

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

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины требуется наличие кабинета математики оснащенный в соответствии с приложением ОПОП. .

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

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

1. Башмаков М. И. Математика: учебник для учреждений начального среднего профессионального образования / М. И. Башмаков. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256с., 25 шт.
2. Башмаков М. И. Математика. Задачник: учебное пособие для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования / М. И. Башмаков. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416с., 25 шт.
3. Башмаков М. И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учебное пособие для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования / М. И. Башмаков. – 3-е изд., стер. - – 208с., 25 шт.

##### **3.2.2. Электронные издания**

2. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: <https://online-olympiad.ru>
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru>
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru>
5. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru>
6. Повторим математику. - URL: <http://www.mathteachers.narod.ru>
7. Справочник по математике для школьников. - URL: <https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm>
8. Средняя математическая интернет школа. - URL: <http://www.bymath.net/>
9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru>
10. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru>

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

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13 П-о/с, 6.14 П-о/с, 6.15 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3 П-о/с, 7.4 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5 П-о/с, 10.6, 10.7 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5 П-о/с, 12.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13 П-о/с, 6.14 П-о/с, 6.15 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3 П-о/с, 7.4 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4 Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5 П-о/с, 10.6, 10.7 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5 П-о/с, 12.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Контрольная работа



ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13 П-о/с, 6.14 П-о/с, 6.15</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3 П-о/с, 7.4</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5 П-о/с, 10.6, 10.7</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Контрольная работа</p>
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13 П-о/с, 6.14 П-о/с, 6.15</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3 П-о/с, 7.4</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5 П-о/с, 10.6, 10.7</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Контрольная работа</p>

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13 П-о/с, 6.14 П-о/с, 6.15</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3 П-о/с, 7.4</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5 П-о/с, 10.6, 10.7</p> <p>Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Контрольная работа</p>
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13 П-о/с, 6.14 П-о/с, 6.15</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3 П-о/с, 7.4</p> <p>Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Контрольная работа</p>
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5, 1.6</p> <p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6</p> <p>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 П-о/с, 3.4</p> <p>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11</p> <p>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11</p> <p>Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13 П-о/с, 6.14 П-о/с, 6.15</p> <p>Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3 П-о/с, 7.4</p> <p>Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5</p> <p>Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4</p> <p>Р 10, Темы 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5 П-о/с, 10.6, 10.7</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Математический диктант</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Защита творческих работ</p> <p>Контрольная работа</p>

	Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3 П-о/с, 11.4, 11.5, 11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5 П-о/с, 12.6	
--	--	--

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОД.08 Информатика**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информатика»**

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

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цели дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- сформировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>- осознать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p>	<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»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; уметь характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p> <p>- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий;</p> <p>владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <p>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p> <p>- понимать угрозы информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения;</p> <p>понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</p>
	<p>соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p>	<p>основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</p>

	<p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- 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-</p>	<p>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <p>- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные - 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#);</p> <p>- 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; уметь реализовывать навыки, приобретенные для изучения языка программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в</p>
--	---	---



	<p>этическим нормам;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники ресурсосбережения, правовых и этических норм безопасности, норм информационной безопасности;  - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>виде набора простых сомножителей; нахождении максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10;  вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;  - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов;  уметь 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);  - 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;  - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий;  Понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг,  Цифровых образовательных сервисов;  понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях;  наличие представлений об использовании</p>
--	---	---

		<p>информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; представлять о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;</li> <li>- уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;</li> <li>- уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;</li> <li>- уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием;</li> <li>умение выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; уметь построить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности;</li> <li>исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные;</li> <li>решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь</li> </ul>
--	--	--

		<p>использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки;</p> <p>уметь строить дерево игры по заданному алгоритму;</p> <p>разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;</p> <p>- понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многозначных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; уметь определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;</p> <p>- владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; уметь использовать основные управляющие конструкции;</p> <p>Уметь осуществлять анализ предложенной программы:</p> <p>определять результаты работы программы при заданных исходных данных;</p> <p>определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов;</p> <p>выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы;</p> <p>формулировать предложения по улучшению программного кода;</p> <p>- уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы;</p> <p>умение использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди,</p>
--	--	---

		<p>деревья);          применять стандартные и          собственные подпрограммы для          обработки числовых          данных и символьных          строк; использовать при          разработке программ          библиотеки подпрограмм;          знать функциональные возможности          инструментальных          средств среды разработки; умение          использовать          средства отладки программ в среде          программирования;          умение документировать программы;          - уметь создавать веб- страницы; уметь          использовать электронные таблицы для          анализа, представления и обработки          данных (включая выбор оптимального          решения, подбор линии тренда, решение          задач прогнозирования); владение          основными сведениями о базах данных,          их структуре          средствах создания и работы с ними;          умение использовать табличные          (реляционные)          базы данных и справочные системы</p>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем в часах</i></b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>224</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>206</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	130
практические занятия	76
<b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	
практические занятия	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>18</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	
1	2	3	4	5
<b>Учебная дисциплина «Информатика»</b>				
<b>Введение</b>	1-2	<i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i> Вводный инструктаж. Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО.	2	ОК.01.ОК.02
<b>Раздел 1. Информационная деятельность человека</b>				ОК.01.ОК.02
Тема 1.1. Развитие информационного общества, правовые нормы	3-4	Основные этапы развития информационного общества.	2	
	5-6	Правовые нормы, правонарушения и методы их предупреждения. Электронное правительство	2	
	7-8	<b>Практическая работа № 1.</b> Работа с информационными образовательными ресурсами.	2	
	9-10	<b>Практическая работа № 2.</b> Регистрация и получение информации на портале госуслуг.	2	
	11-12	Правовые нормы в информационной деятельности.	2	
	13-14	<b>Практическая работа № 3.</b> Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.	2	
<b>Раздел 2. Информация и информационные процессы</b>				ОК.01.ОК.02
Тема 2.1. Представление и обработка информации	15-16	Информация и ее свойства. Подходы к измерению информации. Количество и единицы измерения информации.	2	
	17-18	Кодирование и декодирование информации.	2	
	19-20	Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.	2	
	21-22	<b>Практическая работа № 4.</b> Решение задач на расчет количества информации.	2	

	23-24	<b>Практическая работа № 5.</b> Решение задач на кодирование и декорирование информации	2	
	25-26	Информационные процессы.	2	
	27-28	Системы счисления.	2	
	29-30	Перевод чисел в десятичную систему счисления.	2	
	31-32	Перевод чисел из десятичной системы счисления.	2	
	33-34	<b>Практическая работа № 6.</b> Арифметические действия в двоичной системе счисления.	2	
	35-36	<b>Практическая работа № 7.</b> Арифметические действия в различных системах счисления.	2	
	37-38	Арифметические и логические основы работы компьютера. Логические выражения.	2	
Тема 2.2. Алгоритмизация и программирование		Логические функции.		
	41-42	Алгоритмы и способы их описания.	2	
	43-44	Высказывания и логические связки.	2	
	45-46	Основные логические операции. Построение таблиц истинности простых высказываний.	2	
	47-48	<b>Практическая работа № 8.</b> Построение таблиц истинности логических высказываний с помощью электронных таблиц.	2	
	49-50	Основные законы алгебры логики.	2	
	51-52	<b>Практическая работа № 9.</b> Решение логических задач	2	
	53-54	Построение простейших алгоритмов.	2	
	55-56	<b>Практическая работа №10.</b> Построение алгоритмов с использованием циклов.	2	
	57-58	Понятие программирования. Языки программирования. Язык TurboPascal.	2	
	59-60	Знакомство с интегрированной средой TurboPascal.	2	
	61-62	Разработка простейших программ: операция присваивания.	2	
	63-64	Разработка простейших программ: ввод и вывод данных.	2	
	65-66	Разработка простейших программ: условные операторы.	2	

	67-68	Циклические конструкции и операторы. Цикл с предусловием. Цикл с постусловием.	2	
Тема 2.3. Компьютерные модели	69-70	Понятие модели. Классификация моделей. Структурные информационные модели. Использование моделей.	2	
	71-72	Основные принципы формализации. Этапы разработки и исследования моделей на компьютере.	2	
	73-74	Построение информационной модели для решения поставленной задачи.	2	
	75-76	Построение и исследование физической модели движения тела, брошенного под углом к горизонту.	2	
<b>Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий</b>				OK.01.OK.02
Тема 3.1. Архитектура компьютеров	77-78	Архитектура компьютеров и их основные характеристики.	2	
	79-80	Системное и прикладное программное обеспечение.	2	
	81-82	Аппаратное и программное обеспечение компьютера. Сборка компьютера.	2	
	83-84	Операционная система Windows. Работа с графическим интерфейсом Windows. Многообразие операционных систем.	2	
	85-86	Работа со стандартными программами ОС Windows. Работа с файлами, папками, дисками в среде файловых менеджеров.	2	
	87-88	Создание архива данных. Атрибуты файла и его объем.	2	
	89-90	Запись информации на внешние носители различных видов.		
Тема 3.2. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита	91-92	Защита информации. Компьютерные вирусы.	2	
	93-94	Антивирусные программы.	2	
	95-96	Работа с антивирусными программами. Проверка данных на вирусы.	2	
	97-98	Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту	2	
<b>Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов</b>				OK.01.OK.02
Тема 4.1. Технология обработки текстовой информации	99-100	Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.	2	
	101-102	Технологии обработки текстовой информации.	2	
	103-104	<b>Практическая работа № 11.</b> Простейший текстовый	2	



		редактор Блокнот: набор и редактирование текста.		
	105-106	<b>Практическая работа № 12.</b> Текстовый редактор WordPad: назначение и возможности.	2	
	107-108	Текстовый процессор. Возможности настольных издательских систем.	2	
	109-110	<i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i> Текстовый процессор MS Word: создание и редактирование текста.	2	
	111-112	<b>Практическая работа № 13.</b> Текстовый процессор MSWord: форматирование символов и абзацев. Текстовый процессор MSWord: создание списков.	2	
	113-114	<b>Практическая работа № 14.</b> Текстовый процессор MSWord. Работа с графическими объектами. Создание рисунков в MSWord.	2	
	115-116	<b>Практическая работа № 15.</b> Текстовый процессор MSWord. Заполнение и форматирование таблиц. Текстовый процессор MSWord. Выполнение вычислений в таблицах	2	
	117-118	<b>Практическая работа № 16.</b> Текстовый процессор MSWord. Создание формул редактором MS Equation.	2	
	119-120	Организационные диаграммы в текстовом документе.	2	
	121-122	Подготовка документации с помощью текстового редактора. Параметры страницы, колонтитулы, расстановка номеров страниц, понятие разрывов страниц и разделов, работа со стилями, формирование оглавления.	2	
	123-124	<b>Практическая работа № 17.</b> Оформление реферата средствами текстового процессора MSWord.	2	
	125-126	<i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i> <b>Практическая работа № 18.</b> Текстовый процессор MSWord. Создание комплексного документа.	2	
	127-128	<b>Практическая работа № 19.</b> Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов.	2	
	129-130	<b>Практическая работа № 20.</b> Оформление деловой документации средствами текстового процессора MSWord.	2	

	131-132	<b>Практическая работа № 21.</b> Создание и оформление технологической карты блюда средствами текстового процессора MSWord.	2	
Тема 4.2. Возможности динамических электронных таблиц	133-134	<i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i> Возможности электронных таблиц. Математическая обработка числовых данных. Основные типы и формы данных. Вставка формул.	2	
	135-136	Логические и математические функции.	2	
	137-138	Сортировка и поиск данных. Настройка электронных таблиц.	2	
	139-140	Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики.	2	
	141-142	<b>Практическая работа № 22.</b> Электронные таблицы MSExcel. Ввод и редактирование данных.	2	
	143-144	<b>Практическая работа № 23.</b> Электронные таблицы MSExcel. Составление формул. Работа с абсолютной и относительной адресацией.	2	
	145-146	<b>Практическая работа № 24.</b> Электронные таблицы MSExcel. Оформление таблиц. Форматирование данных, границы и заливка.	2	
	147-148	<b>Практическая работа № 25.</b> Электронные таблицы MSExcel. Решение расчетных задач. Использование формул и функций в расчетах.	2	
	149-150	Электронные таблицы MSExcel. Использование средств деловой графики для наглядного представления данных.	2	
	151-152	Электронные таблицы MSExcel. Решение задач с помощью нестандартных графиков и стандартных функций.	2	
	153-154	Электронные таблицы MSExcel. Работа с электронной таблицей как с базой данных. Использование в расчетах данных с различных листов.	2	
	155-156	<b>Практическая работа № 26.</b> Электронные таблицы MSExcel. Условное форматирование.	2	
	157-158	<b>Практическая работа № 27.</b> Электронные таблицы MSExcel. Создание документа на основе элементов формы.	2	

	159-160	<i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i> Использование электронных таблиц для решения профессиональных задач.	2	
Тема 4.3. Представление об организации баз данных и СУБД	161-162	Представление об организации баз данных. Табличные, иерархические, сетевые.	2	
	163-164	СУБД MsAccess. Этапы проектирования и создания баз данных.	2	
	165-166	Обработка данных в базах данных: быстрый поиск, фильтрация, сортировка данных, печать данных.	2	
	167-168	Реляционные базы данных. Связи между таблицами.	2	
	169-170	<b>Практическая работа № 28.</b> СУБД MSAccess. Знакомство с системой. Создание структуры однотабличной базы данных. Осуществление ввода и редактирования данных. Создание и заполнение многотабличной базы данных.	2	
	171-172	Создание и редактирование запросов, отчетов, схем данных.	2	
	173-174	<b>Практическая работа № 29.</b> СУБД MSAccess. Организация поиска данных. Создание и применение фильтра. Сортировка информации.	2	
	175-176	<b>Практическая работа № 30.</b> СУБД MSAccess. Вставка объекта OLE в таблицу. Создание связей между таблицами.	2	
	177-178	<b>Практическая работа № 31.</b> СУБД MS Access. Формирование запросов на поиск данных в среде системы управления базами данных. Создание и редактирование форм. Создание и редактирование отчетов.	2	
	179-180	Интеграция MSAccess с приложениями MSOffice.	2	
	181-182	СУБД MSAccess. Создание, ведение и использование баз данных при решении учебных и практических задач.	2	
	183-184	<i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i> <b>Практическая работа № 32.</b> Создание базы данных «Пекарня» с использованием всех возможностей программы.	2	
Тема 4.4. Представление о	185-186	Технология обработки графической и звуковой информации. Графические редакторы.	2	

программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах	187-188	Технология обработки аудио- и видео-информации.	2	
	189-190	<b>Практическая работа № 33.</b> Работа с растровым графическим редактором Paint: создание и преобразование графических изображений. Работа с простейшими изображениями. Назначение, пользовательский интерфейс и основные функции. Выделение фрагментов изображения. Применение фильтров. Многослойные изображения. Понятие коллажа и способы его создания.	2	
	191-192	<b>Практическая работа № 34.</b> Векторный графический редактор. Работа с простейшими изображениями. Назначение, пользовательский интерфейс и основные функции. Создание базовых фигур. Использование специальных эффектов. Работа с текстом.	2	
	193-194	Система компьютерной презентации. MS PowerPoint. Создание и основные требования к интерактивной презентации.	2	
	195-196	Презентационный процессор. Создание и оформление слайдов мультимедийной презентации. Создание навигационной схемы мультимедийной презентации.	2	
	197-198	<b>Практическая работа № 35.</b> Создание и демонстрация презентации «Моя профессия», с использованием всех возможностей MS PowerPoint.	2	
	199-200	<b>Практическая работа № 36.</b> Создание видеоролика.	2	
	201-202	<b>Практическая работа № 37.</b> Презентация в сети. Сервис Prezi. Создание Prezi-проекта.	2	
<b>Раздел 5. Телекоммуникационные технологии</b>				ОК.01.ОК.02
Тема 5.1. Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий	203-204	Компьютерная сеть как средство массовой коммуникации. Топологии сетей. Поисковые системы интернета. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь. Скорость передачи данных.	2	
	205-206	Поиск информации в тексте, файловой системе, базе данных, Интернете.	2	
	207-208	<b>Практическая работа № 38.</b> Знакомство со СПС	2	

		Консультант Плюс. Основные принципы работы с СПС Консультант Плюс. Виды поиска. СПС Консультант Плюс. Работа с текстом документа.		
Тема 5.2 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях	209-210	Локальные и глобальные компьютерные сети. Работа в локальной сети компьютерного класса. Работа с электронной почтой. Работа с браузерами. Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети.	2	
	211-212	Методы и средства создания и сопровождения сайта. Сетевая этика и культура.	2	
	213-216	Разработка Web-сайта заданной тематики. Знакомство с инструментальными средствами создания Web-сайтов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки на Web-страницах.	4	

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

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики оснащенный в соответствии с приложением ОПОП. .

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

##### **3.2.1. Основная литература**

- Е.В.Михеева. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности – 10шт.
- Селезнев В.А., Дмитроченко С.А. Компьютерная графика.
- Учебник и практикум для СПО – 25 шт.

##### **3.2.2. Интернет - ресурсы:**

1. <http://school-collection.edu.ru> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
2. <http://webpractice.cm.ru> - Сетевые компьютерные практикумы по курсу «Информатика».
3. <http://soft.mydiv.net/win/download-Kalkulyciya-blyud.html> - описание системы «Калькуляция блюд»
4. [www.ickr.ru](http://www.ickr.ru) - Региональный сайт Консультант Плюс

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

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

Для текущего контроля и промежуточной аттестации создан фонд оценочных средств (ФОС). ФОС включает в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям оценки результатов подготовки.

При изучении тем всего курса «Информатика» текущий контроль включает:

- ✓ входную контрольную работу;
- ✓ устные опросы;
- ✓ самостоятельные и проверочные работы на 15 - 20 минут по каждой теме предмета для осуществления текущего контроля знаний, умений и навыков учащихся, в качестве дополнительных упражнений, а также целью самоподготовки;
- ✓ зачеты по теоретической части для проверки теоретических заданий поданной теме;
- ✓ практические работы;
- ✓ тематические тесты для проверки усвоения теоретических знаний по теме, путем применения тестовых заданий в различных формах: задания с готовыми ответами, задания со свободным кратким ответом, задания на дополнение высказывания.

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

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

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОД.09 Физическая культура**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

2024 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>23</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физическая культура»**

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

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цели дисциплины**

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

<b>Код и наименование формируемых компетенций</b>	<b>Планируемые результаты освоения дисциплины</b>	
	<b>Общие</b>	<b>Дисциплинарные</b>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- готовность к саморазвитию, самостоятельности исамоопределению; - мотивация к обучению и личностному развитию; - сформировать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные,	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к

	<p>познавательные, коммуникативные): определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - овладеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>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 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности исамоопределению; - мотивация к обучению и личностному развитию; - сформировать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные): осуществлять коммуникации во всех</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, поддержания</p>

	сферах жизни; владеть различными способами общения и взаимодействия; - 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; - овладеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	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>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности исамоопределению;</p> <p>- мотивация к обучению и личностному развитию;</p> <p>- сформировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственно относится к своему здоровью;</p> <p>- потребность в физическом совершенствовании , занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <p>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладеть навыками учебно-исследовательской, проектной и</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);</p> <p>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья,</p>
--	--	---

	<p>социальной деятельности;</p>	<p>умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>- 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;</li> <li>- иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</li> </ul>
--	---------------------------------	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>108</b>
<b>в т. ч.</b>	
<b>Основное содержание</b>	<b>78</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	-
практические занятия	78
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>26</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	8
практические занятия	18
<b>Промежуточная аттестация (зачет, дифференцированный зачет)</b>	<b>4</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды личностных, метапредметных, предметных результатов, общих и профессиональных компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Теоретическая часть</b>		<b>8</b>	
<i>Профессионально ориентированное содержание</i>			
<b>Введение</b>	Содержание учебного материала		
	<p>Современное состояние физической культуры и спорта. Основы законодательства Российской Федерации в области физической культуры, спорта, туризма, охраны здоровья.</p> <p>Государственные требования к уровню физической подготовленности населения при выполнении нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).</p> <p>Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек. Особенности организации физического воспитания в учебном заведении. Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности.</p>	<i>1</i>	ОК 1,4,8
<b>Тема 1.1. Основы здорового образа жизни</b>	Содержание учебного материала		
	<p>Здоровье человека как ценность и значимость для реализации в профессии. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность, профилактика курения, алкоголизма, наркомании. Режим учебной деятельности, активный отдых, рациональное питание, закаливание.</p>	<i>1</i>	ОК 1,4,8
<b>Тема 1. 2. Основы методики самостоятельных занятий</b>	Содержание учебного материала		



физическими упражнениями	3	Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Профессиональная ориентированность самостоятельных занятий. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий, основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки.	1	ОК 1,4,8
Тема 1. 3. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	Содержание учебного материала			
	4-5	Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки: использование методов стандартов, антропометрических индексов, функциональных проб, упражнений (тестов) для оценки физического развития, физической подготовленности, параметров здоровья и их соответствия требованиям избранной профессии.	2	ОК 1,4,8
Тема 1.4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	Содержание учебного материала			
	6	Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда обучающихся. Динамика работоспособности обучающихся в учебном году и факторы её определяющие. Основные причины изменения общего состояния обучающихся в период экзаменационной сессии. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации, аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.	1	ОК 1,4,8
Тема 1. 5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	Содержание учебного материала			
	7-8	Личная и социально-экономическая необходимость специальной оздоровительной подготовки к труду. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Контроль (тестирование) состояния здоровья, двигательных качеств, которые необходимы в профессиональной деятельности.	2	ОК 1,4,8
<b>Практическая часть</b>				
<i>Профессионально ориентированное содержание</i>				
Раздел 2. Учебно-методические занятия		Содержание учебного материала	11	

Тема 2.1 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	9-15	<b>Практическая часть</b> 1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции в учебной и профессиональной деятельности. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов. 2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению. 3. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении. 4. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения. 5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности обучающихся. 6. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. 7. Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов	7	ОК 1,4,8
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий.				
Тема 2.3 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой				
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач				
Тема 2.5 Методы самоконтроля и оценка уровня развития профессионально значимых качеств и свойств личности.		<b>Практические занятия</b>		ОК 1,4,8
	16	Проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности обучающихся.	1	
	17	Самоконтроль, анализ и самооценка уровня здоровья и общей физической подготовленности, профессионально значимых качеств и свойств личности.	1	
	18	Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов для направленной коррекции работоспособности, усталости, утомления в учебной и профессиональной	1	

		деятельности.		
<b>Тема 2.6. Проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-</b>	19	Проведение самостоятельных занятий физическими упражнениям и гигиенической и профессиональной направленности. состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности. Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальная карта здоровья). Определение уровня здоровья (по Э.Н. Вайнеру). Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.	1	
<b>Раздел 3. Учебно-тренировочные занятия</b>				
<b>3.1 Легкая атлетика</b>			<b>29</b>	ОК 1,4,8
<b>3.1.1. Легкая атлетика</b>	Практические занятия		<b>8</b>	
	20-21	Выполнение специальных беговых упражнений на скорость. Отработка техники разворотов. Выполнение челночного бега.	2	
	22-23	Отработка техники старта. Бег 50 м	2	
	24-27	Исполнение стартового разгона и эстафетного бега. Бег на средние дистанции. 50 м Финиширование.	4	
<b>Тема 3.1.2. Бег на короткие дистанции</b>	Практические занятия		<b>8</b>	
	28-29	Отработка техники бега с высокого старта. Бег 100 м. Тактика бега на короткие дистанции.	4	
	30-31	Выполнение упражнений на выносливость. Отработка финишного рывка	4	
<b>Тема 3.1.3. Прыжок в длину</b>	Практические занятия		<b>4</b>	
	37-38	Выполнение специальных упражнений для исполнения прыжка в длину с мест	2	
	39-40	Выполнение тройного прыжка с места. Отработка техники отталкивания, полёта и приземления	2	
<b>Тема 3.1.4. Прыжок в высоту</b>	Практические занятия		<b>6</b>	ОК 1,4,8
	41	Выполнение специальных Упражнений для исполнения прыжка в высоту	2	
	42	Отработка техники разбега, отталкивания, полёта и приземления.	2	
	43-44	Выполнение прыжка в высоту с разбега. Выполнение нормативов по лёгкой атлетике.	2	
<b>Тема 3.1.6.</b>	Практические занятия		<b>4</b>	

<b>Совершенствование техники метания в цель и на дальность</b>	45-46	Отработка техники метания снарядов. Метание различных снарядов в горизонтальные и вертикальные цели с расстояния 12-15м.	2	
	47-48	Метание снаряда с места. Метание снаряда с разбегаВыполнение специальных упражнений.	2	
<b>3.2.Спортивные игры</b>			<b>36</b>	ОК 1,4,8
<b>Тема 3.2.1. Баскетбол</b>	Практические занятия		<b>14</b>	
	59-60	Ведение мяча. Ловля мяча двумя руками, одной рукой.	2	
	61	Отработка техники передвижения и остановок	2	
	62	Бросок по кольцу двумя руками сверху. Ведение и бросок навремя	2	
	63-64	Бросок одной рукой сверху. Добивание. Броски по кольцу на время	2	
	65	Техника штрафных бросков.	2	
	66	Отработка стойки защитника, выбивание и вырывание мяча.Двусторонняя игра	2	
	67-68	Совершенствование тактики игры. Освоение игровых навыков	2	
<b>Тема 3.2.2 Волейбол</b>	Практические занятия		<b>22</b>	
	69	Совершенствование техники передвижений, остановок, поворотов, стоек. Отработка комбинаций из освоенных элементов техники передвижения	2	
	70-71	Совершенствование техники подачи мяча, вариантов техникиприема и передачи мяча, верхней прямой подачи	2	
	72-73	Отработка нападающего удара через сетку	2	
	74	Прием мяча сверху	2	
	75-76	Прием мяча снизу после подачи	2	
	77-78	Смешанный прием. Передача вперед	2	
	79-80	Совершенствование техники защитных действий идвусторонней игры	2	
	81-82	Овладение игрой и комплексное развитие психомоторныхспособностей	2	
	83-84	Освоение игровых навыков	2	
<b>3.3. Гимнастика</b>				
Практические занятия				
<b>Тема 3.4.1 Основная гимнастика</b>	85-86	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения. Строевые приемы: построения и перестроения, передвижения, размыкания и смыкания. Общеразвивающие упражнения без предмета, с предметом, парные, групповые, на снарядах и тренажерах	2	
	87-88	Прикладные упражнения: ходьбы и бега, упражнения в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля,поднимание и переноска груза, прыжки	2	

<b>Тема 3.4.2</b> <b>Спортивная гимнастика</b>	89-90	Техника выполнения гимнастических упражнений –комбинаций на перекладине низкой, со скакалкой, в равновесии на бревне.	2	
	91	Элементы акробатических упражнений: кувырки, стойки, перевороты; соединение элементов.	1	
	92	Прыжки опорные - «прыжок ноги врозь», прыжок через коня в длину. Перекладина высокая: подтягивание в висе, подъем переворотом.	1	
	93	Контрольные нормативы: подтягивание на высокой перекладине, поднимание и опускание туловища из положения лежа на спине, подъем переворотом. Совершенствование и сдача зачетных комбинаций на гимнастических снарядах	1	
<b>3.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)</b> <i>Профессионально ориентированное содержание</i>			<b>7</b>	ОК 1,4,8
<b>Тема 3.5.1 Средства профессионально-прикладной физической подготовки</b>		Практические занятия.		
	94-95	Развитие точности и быстроты движений, игровой ловкости и выносливости к выполнению упражнений на координацию движений, бег на короткие дистанции 20-30 м.,	2	
	96	Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнения в равновесии, лазанье и перелезание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки. Прыжки по разметкам на правой и левой ногах, опорные прыжки через коня и козла.	1	
	97-98	Ведение баскетбольных мячей, меняя направление и скорость; передача мяча от груди со скоком от пола, броски мяча в корзину на точность.	2	
	99	Упражнения с расстановкой, сборкой предметов. Развитие общей выносливости, координации и точности движения рук.	1	
	100	Контрольные тесты по ППФП (выполняются в соответствии специальности, по видам физ. подготовки: спортигры, легкой атлетики, метания, гимнастики, упражнений на гибкость).	1	
<b>3.6. Атлетическая гимнастика</b>			<b>4</b>	ОК 1,4,8
<b>Тема 3.6.1.</b> <b>Физическая подготовка выпускников учебного заведения в разделе атлетическая гимнастика</b>	101-102	Практические занятия Выполнение специальных подготовительных и общих развивающих упражнений на все группы мышц.	2	
	103-104	Комплексы атлетической гимнастики	2	
	105-106	Сдача нормативов	2	
	107-108	Дифференцированный зачет	2	
<b>ИТОГО</b>			<b>108</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

– спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины

#### **3.2 Основные печатные издания**

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для учреждений нач.и сред. проф. образования-6 изд.- М.: Издательский центр Академия, 2013.-304с., - 25 шт. Информационное обеспечение реализации программы

##### **3.2.1 Дополнительные источники**

2. Аллянов Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.
3. Виленский М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
4. Муллер А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.
5. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО / Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.

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

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

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1 П-о/с, 1.2 П-о/с, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с, 1.5П-о/с, Р 2, Темы 2.1 - 2.8 П-о/с, Р3, Р 3.5 Тема 3.5.1 П-о/с	защита презентации/доклада-презентации выполнение самостоятельной работы составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,
ОК 04 Работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1 П-о/с, 1.2 П-о/с, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с, 1.5П-о/с, Р 2, Темы 2.1 - 2.8 П-о/с, Р3, Р 3.5 Тема 3.5.1 П-о/с	- составление профессиограммы - заполнение дневника самоконтроля - защита реферата
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1 П-о/с, 1.2 П-о/с, 1.3 П-о/с, 1.4 П-о/с, 1.5П-о/с, Р 2, Темы 2.1 - 2.8 П-о/с, Р3, Р 3.5 Тема 3.5.1 П-о/с	- составление кроссворда - фронтальный опрос - контрольное тестирование - составление комплекса упражнений - оценивание практической работы - тестирование - тестирование (контрольная работа по теории) демонстрация комплекса ОРУ, - сдача контрольных
		нормативов - сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) - сдача нормативов ГТО

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД.10 Основы безопасности и защиты Родины**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

2024 г.



**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>25</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>28</b>

<b>1. ОБЩАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДИСЦИПЛИНЫ и защиты Родины»</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ «Основы ПРОГРАММЫ безопасности</b>
---	--

**1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:**

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**1.2.1. Цели дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» направлено на достижение следующих целей: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</li> <li>- формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>

	<p>области жизнедеятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.</li> </ul>	
<p>ОК 02</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;</li> <li>- знать о способах безопасного поведения в цифровой среде;</li> <li>- уметь применять их на практике;</li> <li>- уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им.</li> </ul>
<p>ОК 03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявить интерес к различным сферам профессиональной деятельности, уметь совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</li> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</li> <li>- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний,</li> </ul>

жизненных ситуациях	<p>имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт.</li> </ul>	<p>сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны.</li> </ul>
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> <li>- сформировать социальные навыки, включающие способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы безопасного, конструктивного общения;</li> <li>- уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера;</li> <li>- уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им.</li> </ul>
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать гражданскую позицию обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</li> <li>- осознать свои конституционные права и обязанности, уважать законы и правопорядок;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</li> <li>- знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</li> <li>- сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма,</li> </ul>

	<p>судьбу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.</li> </ul>	<p>терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</li> <li>- знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;</li> <li>- знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.</li> </ul>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте,</li> </ul>

<p>ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</li> <li>- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;</li> <li>- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.</li> </ul>	<p>общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</li> <li>- знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</li> <li>- знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.</li> </ul>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- проявить активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении</li> </ul>

физической подготовленности		психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера.
--------------------------------	--	---



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем в часах</i></b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>72</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>Основное содержание</b>	<b>60</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	38
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>10</b>
в т. ч.:	
практические занятия	10
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи</b>		<b>14</b>	ОК 01; ОК 02, ОК 03; ОК 04; ОК 07; ОК 08
<b>Тема 1.1.</b> <b>В чем особенности картины опасностей современной молодежи</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<b>1-2. В чем особенности картины опасностей современной молодежи.</b> <i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов; <i>предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку алгоритм выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)	2	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Как выявить опасности развития</b>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<b>3-4. Как выявить опасности развития.</b> <i>Понятие:</i> опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни <i>Предметное действие:</i> целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии <i>Правило действия:</i> чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием на пути к прогрессу общества/самореализации	2	

	человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения <i>Алгоритм</i> целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Как выявить и описать опасности на дорогах</b>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<b>5-6. Как выявить и описать опасности на дорогах.</b> <i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист); <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку; <i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах	2	
<b>Тема 1.4.</b> <b>Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте</b>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 04; ОК 07
	<b>7-8. Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте.</b> <i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку <i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба)	2	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в</b>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 04; ОК 07;
	<b>9-10. Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС).</b> <i>Понятие:</i> опасности ситуации захвата заложников в общественном месте	2	

<i>общественном месте (ЧС)</i>	<p><i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте</p> <p><i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред</p> <p><i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)</p>		
<p><b>Тема 1.6.</b>  <b>Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</b>  <b>Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.</b></p>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	
	<p><b>11-12. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.</b></p> <p><i>Понятие:</i> опасности окружающей среды: природная, техногенная, социальная, производственная.</p> <p>Глобальное и региональное загрязнение среды (водной, воздушной, почв) объектами экономики (энергетики, промышленности, транспорта, сельского хозяйства). Биологические опасности.</p> <p>Техногенные аварии. Социальные и антропогенные факторы техногенных аварий. Глобальная инфантилизация, низкий профессионализм персонала как фактор ЧС разного происхождения</p> <p><i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в окружающей среде для предупреждения и защиты от них, в том числе в чрезвычайных ситуациях;</p> <p><i>Правило действия:</i> : чтобы выявить и описать опасности нужно определить как воздействуют негативные факторы на человека и среду обитания.</p> <p><i>Алгоритм:</i> выявления и классификации негативных факторов (по происхождению)</p>	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07;
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
<p><b>Тема 1.7.</b>          Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников на предприятии общественного питания.</p>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 07;
	<p><b>13-14. Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников на предприятии общественного питания.</b></p> <p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья сотрудников предприятия общественного питания в ситуации захвата их в качестве заложников - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за</p>	2	

	<p>счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты.</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья поваров в ситуации захвата их в качестве заложников на предприятии общественного питания.</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья сотрудников предприятий общественного питания в ситуации захвата их в качестве заложников, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения сотрудников из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения работников.</p>		
<b>Раздел 2 Методы оценки риска</b>		<b>14</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
<b>Тема 2.1.</b> <b>Как измерять опасности</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	<p><b>15-16. Как измерять опасности.</b></p> <p><i>Понятие:</i> риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты;</p> <p>- приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий</p> <p><i>Алгоритм</i> расчета риска по формуле</p>	2	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Как оценить риски на дорогах</b>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 04; ОК 07;
	<p><b>17-18. Как оценить риски на дорогах.</b></p> <p><i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью;</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов</p>	2	

	<p>дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения</p> <p><i>Алгоритм оценки риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)</i></p>		
<p><b>Тема 2.3.</b></p> <p><b>Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)</b></p>	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>19-20. Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС).</b></p> <p><i>Понятие:</i> риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>Алгоритм оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых)</i></p>	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
<p><b>Тема 2.4.</b></p> <p><b>Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)</b></p>	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>21-22. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС).</b></p> <p><i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов</p>	2	

	захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей <i>алгоритм</i> оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте		
<b>Тема 2.5.</b> <b>Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте</b>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	<b>23-24. Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте.</b> <i>Понятие:</i> риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков	2	
<b>Тема 2.6.</b> <b>Как оценить профессиональный риск</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<b>25-26. Как оценить профессиональный риск.</b> <i>Понятие:</i> риск в профессиональной деятельности. <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и (или) опасных факторов в процессе трудовой деятельности для выбора мер по профилактике и защите здоровья человека. <i>Правило действия:</i> чтобы оценить профессиональный риск, нужно оценить воздействие опасных и вредных производственных факторов на пекаря (перемещаемые сырье, тара, готовые изделия; повышенная температура поверхностей оборудования, готовой продукции; повышенная	2	

	температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря, тары; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки). <i>Алгоритм</i> оценки профессиональных рисков для пекаря с учетом условий работы.		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
<b>Тема 2.7.</b> <b>Оценка рисков на рабочем месте</b>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	<b>27-28. Оценка рисков на рабочем месте.</b> Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.	2	
<b>Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</b>		<b>14</b>	ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 07; ОК 08
<b>Тема 3.1.</b> <b>Понятие о защите от опасности</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<b>29-30. Понятие о защите от опасности.</b> <i>Понятие:</i> Защита от опасностей – это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия опасностей на человека (природу). <i>Правило:</i> чтобы защитить объект от опасностей, необходимо снизить негативное влияние источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выводением из опасной зоны; применением экобиозащитной техники и средств индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности <i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов	2	
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 03; ОК 04; ОК 08



<p><b>Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни.</b></p>	<p><b>31-32. Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни.</b>  <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья  <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды  <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию  <i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)</p>	2	
<p><b>Тема 3.3.</b>  <b>Как защититься от опасностей на дорогах</b></p>	<p><b>Практическое занятие</b>  <b>33-34. Как защититься от опасностей на дорогах.</b>  <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения  <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения  <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов  <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)</p>	2	ОК 04; ОК 07
<p><b>Тема 3.4.</b>  <b>Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте</b></p>	<p><b>Практическое занятие</b>  <b>35-36. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте.</b>  <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения средств пожаротушения и</p>	2	ОК 04; ОК 07

	<p><b>индивидуальной защиты</b></p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)</p>		
<p><b>Тема 3.5.</b></p> <p><b>Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)</b></p>	<p><b>Практическое занятие</b></p> <p><b>37-38. Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС).</b></p> <p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения моделей безопасного поведения</p>	2	ОК 04; ОК 07
<p><b>Тема 3.6.</b></p> <p><b>Как снизить риск в ситуации применения современных средств поражения</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p> <p><b>39-40. Как снизить риск в ситуации применения современных средств поражения.</b></p> <p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации применения современных средств поражения. Химическое, ядерное, бактериологическое оружие. Порядок и правила использования СИЗ. Виды защитных сооружений. Эвакуация населения.</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (способы, методы, средства, модели</p>	2	

	поведения) для защиты в чрезвычайной ситуации при применении современных средств поражения. <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации применения современных средств поражения необходимо подобрать средства коллективной и индивидуальной защиты и уметь определять количество необходимого оборудования для защиты от поражающих факторов. <i>Алгоритм</i> выбора средств защиты с учетом их назначения и защитных свойств.		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
<b>Тема 3.7.</b> <b>Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте</b>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07;
	<b>41-42. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте.</b> Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты	2	
<b>Раздел 4 Основы военной службы</b>		<b>14</b>	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08;
<b>Тема 4.1.</b> <b>История создания Вооруженных Сил России</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 06; ОК 08
	<b>43-44. История создания Вооруженных Сил России.</b> Понятие о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	2	
<b>Тема 4.2.</b> <b>Основные понятия о воинской обязанности</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 03; ОК 06; ОК 08
	<b>45-46. Основные понятия о воинской обязанности.</b> Понятие о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.	2	
<b>Тема 4.3.</b> <b>Основные понятия о психологической совместимости членов</b>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	<b>47-48. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции.</b>	2	

<b>воинского коллектива (экипажа, боевого)</b>	Понятие о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.		
<b>Тема 4.4.</b> <b>Как стать офицером РА.</b> <b>Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования</b>	<b>Основное содержание</b> <b>49-50. Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования.</b> Понятие об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.	<b>2</b>	ОК 1; ОК 2; ОК 06; ОК 08
<b>Тема 4.5.</b> <b>Строевая подготовка</b>	<b>Практическое занятие</b> <b>51-52. Строевая подготовка.</b> Понятия об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. Правила и алгоритмы предметных действий: Строевой стойки. Выполнение команд «Становись. Равняйся. Смирно. Вольно. Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.	<b>2</b>	
<b>Тема 4.6.</b> <b>Огневая подготовка.</b> <b>Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74</b>	<b>Практическое занятие</b> <b>53-54. Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74.</b> Понятие о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. Правило и алгоритмы предметных действий: неполной разборки, сборки автомата Правила и приемы стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельбы.	<b>2</b>	ОК 04; ОК 06; ОК 08
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 4.7.</b>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 02; ОК 04; ОК 06;

<b>Знакомство с повседневным бытом военнослужащих.</b>	<b>55-56. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих.</b> Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.	2	
<b>Раздел 5 Основы медицинских знаний</b>		<b>14</b>	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
<b>Тема 5.1. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания</b>	<b>Основное содержание</b> <b>57-58. Помощь при состояниях, вызванных нарушением сознания.</b> Понятие об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении. Правила и алгоритмы поведения и оказания первой помощи при этих состояниях.	2	ОК 02; ОК 04; ОК 7
		2	
<b>Тема 5.2. Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания</b>	<b>Практическое занятие</b> <b>59-60. Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания.</b> Понятие о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, Правила проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях Алгоритм Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких	2	ОК 04; ОК 07
		2	
<b>Тема 5.3. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС</b>	<b>Практическое занятие</b> <b>61-62. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС.</b> Понятие об ДТП и ЧС на транспорте. Правила помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д. Алгоритмы оказания первой помощи при травмах, ранениях, переломах. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07;
		2	
<b>Тема 5.4. Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях</b>	<b>Практическое занятие</b> <b>63-64. Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях.</b> Понятие о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. Правило остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях	2	ОК 04; ОК 07
		2	
<b>Тема 5.5. Оказание помощи</b>	<b>Практическое занятие</b> <b>65-66. Оказание помощи подручными средствами в природных</b>	2	ОК 04; ОК 07
		2	

<i>подручными средствами в природных условиях</i>	<b>условиях.</b> <i>Понятие</i> об экстремальных ситуациях в природных условиях. <i>Способы</i> и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших. Способы согревания на открытой местности, Вынужденное автономное существование. Правило добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.		
<b>Тема 5.6.</b> <i>Помощь при воздействии температур на организм человека.</i> <i>Способы самоспасения.</i>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>	ОК 04; ОК 07; ОК 08
	<b>67-68. Помощь при воздействии температур на организм человека.</b> <b>Способы самоспасения.</b> Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные). Правило алгоритм помощи при ожогах различных видов. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшем на производстве. Алгоритм поведения при ЧС.	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
<b>Тема 5.7.</b> <i>Тема 5.7 Методы оказания первой помощи повару, получившему травму на предприятии общественного питания</i>	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1
	<b>69-70. Методы оказания первой помощи повару, получившему травму на предприятии общественного питания.</b> Выявление причин травмирования в результате произошедшего на предприятии общественного питания несчастного случая. Имитационная игра с применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим на предприятии общественного питания. Приемы оказания взаимопомощи.	2	
<b>71-72. Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *основ безопасности жизнедеятельности*, оснащенный в соответствии с приложением ОПОП.

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

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

– Безопасность жизнедеятельности: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова и др. 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.-25шт.

– Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. -5-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2013.-25шт.

Микрюков В.Ю. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник СПО -25 шт.

##### **3.2.2. Электронные издания**

- Электронный стрелковый тренажер.
- Электронный тренажер «Максим» для практических занятий по разделу «Медицинская подготовка»
- Электронное учебное пособие «Teah-Pro» по курсу ОБЖ по учебнику Ю.Л. Воробьева, М.П. Фролова

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

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы: 1.6; 1.7 Р 2, Тема: 2.7 Р 3, Тема: 3.7 Р 4, Тема: 4.4 Р 5, Тема: 5.7	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; 1.3; 1.6; 1.7 Р 2, Темы: 2.1; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6; 2.7 Р 3, Темы: 3.1; 3.6; 3.7 Р 4, Темы: 4.4; 4.7 Р 5, Темы: 5.1; 5.3; 5.7	- Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема: 1.7 Р 3, Тема: 3.2 Р 4, Тема: 4.2;	- Защита презентаций; - Тестирование; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7 Р 2, Темы: 2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6; 2.7 Р 3, Темы: 3.1; 3.2; 3.3; 3.4; 3.5; 3.6; 3.7 Р 4, Темы: 4.3; 4.5; 4.6; 4.7 Р 5, Темы: 5.1; 5.2; 5.3; 5.4; 5.5; 5.6; 5.7	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 4, Темы: 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6; 4.7 Р 5, Тема: 5.7	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7 Р 2, Темы: 2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6; 2.7 Р 3, Темы: 3.1; 3.3; 3.4; 3.5; 3.6; 3.7 Р 5, Темы: 5.1; 5.2; 5.3;	



чрезвычайных ситуациях	5.4; 5.5; 5.6; 5.7
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 2, Темы: 2.5; 3.2 Р 4, Темы: 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6; Р 5, Темы: 5.6

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОД.11 Физика**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУДБ.09 Физика

### 1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

#### 1.2.1. Цели дисциплины

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Особенностью формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих задач:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания

- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;
- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

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

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

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

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
- выдвигать гипотезы и строить модели,
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественнонаучной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.
- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических

знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле<sup>\*</sup>;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>- умение самостоятельно оценивать и принимать решения,</p>	<p>- Сформированность представлений о роли и месте физики 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 микро-, макро- и мегамира; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности обучающихся;</p> <p>- Владение основополагающими физическими понятиями (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение закономерностями, законами и теориями (законы Ньютона, закон всемирного тяготения, законы сохранения импульса и энергии с учетом границ их применимости, основные положения молекулярно-кинетической теории строения вещества, основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа, законы идеального газа, закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, границы их применимости, законы Ома для однородного проводника и замкнутой цепи, закон Джоуля—Ленца, закон Ампера, закон электромагнитной</p>

<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей</p>	<p>индукции Фарадея, правило Ленца, принцип Гюйгенса, квантовая гипотеза Планка, законы фотоэффекта, постулаты Бора, теория атома водорода); уверенное пользование физической терминологией и символикой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Владение основными методами научного познания, используемыми</li> </ul> <p>в физике: наблюдение и описание физических явлений; проведение физического эксперимента; умением выявлять зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Сформированность умения решать физические задачи, используя изученные законы и формулы, связывающие физические величины;</li> <li>- Сформированность 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;</li> <li>- Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников</li> </ul>
---	--	--



## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем в часах</i></b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>54</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>54</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	
практические занятия	30
<b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	
практические занятия	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУДБ.09 Физика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа, проект (если предусмотрено)		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	
<b>Введение</b>	1-2	Вводный инструктаж. Физика — наука о природе. Наблюдение и описание физических явлений. Физический эксперимент. Измерение физических величин. Международная система единиц. Физические законы и границы их применимости. Роль физики в формировании научной картины мира. Краткая история основных научных открытий.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07
<b>Раздел 1. Механика</b>				ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07
<b>Тема 1.1. Кинематика</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	3-4	Материальная точка как модель физического тела. Механическое движение. Относительность механического движения. Путь. Скорость. Ускорение. Их величина и направление. Равномерное и ускоренное движение. Движение по прямой и по окружности.	2	
	5-6	<b>Практическая работа №1</b> Решение задач по теме «Кинематика» <b>Практическая работа №4</b> Решение задач по теме «Законы сохранения в механике»	2	
	7-8	Законы Ньютона. Инерция. Масса. Сила. Силы упругости, трения, тяжести. Закон всемирного тяготения. Работа. Мощность. Кинетическая и потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Условия равновесия твердого тела. Простые механизмы. Импульс. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.	2	
	9-10	<b>Лабораторная работа №1</b> Определение коэффициента трения скольжения <b>Лабораторная работа №2</b> Определение жесткости пружины	2	

		Лабораторная работа №3 Изучение закона сохранения механической энергии Лабораторная работа №4 Измерение ускорения свободного падения с помощью маятника		
<b>Раздел 2 Основы молекулярной физики и термодинамики</b>				ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07
<b>Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	11-12	<b>Практическое занятие № 5</b> «Атомно-молекулярное строение вещества. Броуновское движение. Диффузия. Размеры и масса молекул. Взаимодействие частиц вещества. Тепловое движение»	2	
	13-14	Давление идеального газа. Основное уравнение МКТ. Атмосферное давление. Закон Паскаля. Закон Архимеда. Температура. Тепловое равновесие. Температура- мера средней кинетической энергии движения молекул. Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы.	2	
	15-16	<b>Практическая работа № 7</b> Решение задач по теме «Основное уравнение МКТ.» <b>Практическая работа № 8</b> Решение задач по теме «Уравнение состояния идеального газа. Температура»	2	
<b>Тема 2.2 Основы термодинамики</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	17-18	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Первый закон термодинамики. Количество теплоты, теплоемкость. Преобразование тепловой энергии в механическую. Паровой двигатель, двигатель внутреннего сгорания, турбина. Коэффициент полезного действия. Охрана природы. Второй закон термодинамики и его статистическое истолкование.	2	
			2	
<b>Тема 2.3 Свойства паров, жидкостей и</b>	19-20	<b>Практическая работа № 9</b> Решение задач по теме «Внутренняя энергия. 1 закон термодинамики» <b>Практическая работа № 10</b> Решение задач по теме «Тепловой двигатель»	2	
	21-22	<b>Содержание учебного материала</b> Агрегатное состояние вещества — газ, жидкость, твердое тело. Испарение и	2	

твёрдых тел		конденсация. Кипение. Влажность воздуха. Поверхностное натяжение, смачивание, капиллярность. Тепловые свойства. Механические свойства твёрдых тел. Закон Гука. Тепловое расширение. Плавление и переход в твёрдое состояние.	2	
	23-24	<b>Лабораторная работа № 5</b> «Измерение относительной влажности воздуха», <b>Лабораторная работа № 6</b> «Измерение коэффициента поверхностного натяжения жидкости»	1 1	
<b>РАЗДЕЛ 3 Основы электродинамики</b>				ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07
<b>Тема 3.1</b> Электростатика		<b>Содержание учебного материала</b>		
	25-26	Носители электрического заряда. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Потенциал. Конденсатор. Энергия электрического поля.	2	
	27-28	<b>Практическое занятие №11</b> Решение задач по теме «Закон Кулона. Электрическое поле» <b>Практическая работа №12</b> Решение задач по теме «Закон Кулона. Электрическое поле»	2 1	
<b>Тема 3.2 Законы постоянного тока.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	29-30	Условия, необходимые для существования тока. Электродвижущая сила. Закон Ома для полной цепи. Электрический ток в проводниках, электролитах, полупроводниках, газах, в вакууме. Полупроводниковые приборы	2	
	31-32	<b>Практическое занятие №13</b> по теме «Источники постоянного тока. Сила тока. Напряжение на участке электрической цепи. Электрическое сопротивление. Закон Ома. Работа и мощность электрического тока. Закон Джоуля—Ленца» <b>Практическая работа №14</b> Решение задач по теме «Законы постоянного тока»	2	
<b>Тема 3.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	33-34	Магнитное поле. Индукции магнитного поля. Магнитное поле тока. Действие магнитного поля на проводник с током. Электромагнит. Сила Ампера. Сила Лоренца. Электродвигатель. Электромагнитная индукция. Индуктивность.	2	

		Энергия магнитного поля. Магнитные свойства вещества. <b>Практическая работа №15</b> Решение задач по теме «Магнитное поле»		
	35-36	<b>Лабораторная работа № 7</b> Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников <b>Лабораторная работа № 8</b> Изучение закона Ома для полной цепи. Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения. <b>Лабораторная работа № 9</b> Определение коэффициента полезного действия электрического чайника. <b>Лабораторная работа № 10</b> Изучение явления электромагнитной индукции	1  1	
<b>РАЗДЕЛ 4 Колебания и волны</b>				ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07
<b>Тема 4.1 Механические и электромагнитные колебания и волны</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	37-38	Механические колебания. Резонанс. Механические волны в однородных средах. Звук. Громкость и высота тона. Ультразвук. Электромагнитные колебания. Переменный ток. Электродвигатель. Трансформатор. Передача электроэнергии. Электромагнитные волны и их свойства. Принципы радиосвязи и телевидения. Мобильная связь. Диапазон частот электромагнитных колебаний.	2	
	39-40	<b>Практическая работа №16</b> Решение задач по теме «Механические колебания и волны». <b>Практическая работа №17</b> Решение задач по теме «Электромагнитные колебания» <b>Лабораторная работа № 11</b> Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза). <b>Лабораторная работа № 12</b> «Индуктивное и емкостное сопротивление в цепи переменного тока»	2	
<b>РАЗДЕЛ 5 Оптика</b>				ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07
<b>Тема 5.1 Природа света. Волновые свойства света</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	41-42	<b>Практическое занятие № 18</b> по теме «Свет. Скорость света. Интерференция, дифракция, дисперсия света. Отражение и преломление света. Оптоволоконная связь Линза. Ход световых лучей в линзе. Оптические	2	

		приборы». <b>Практическая работа № 19</b> Решение задач по разделу «Оптика» <b>Лабораторная работа № 13</b> Изучение изображения предметов в тонкой линзе <b>Лабораторная работа № 14</b> Изучение интерференции и дифракции света Постулаты специальной теории относительности. Полная энергия. Энергия покоя. Релятивистский импульс. Дефект масс и энергия связи.		
<b>РАЗДЕЛ 6 Элементы квантовой физики</b>				ОК,01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07
<b>Тема 6.1 Квантовая оптика. Физика атома и атомного ядра</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	43-44	Фотоэффект. Свет как поток фотонов. Энергия и импульс фотонов. Излучение нагретого тела. Опыт Резерфорда. Планетарная модель атома. Поглощение и испускание света атомами. Оптические спектры Состав атомного ядра. Связь массы и энергии. Энергия связи атомных ядер. Радиоактивность. Альфа-, бета - и гамма-излучения. Превращения элементов. Период полураспада	2	
	45-46	<b>Практическая работа №20</b> Решение задач по теме «Энергия и импульс фотонов Фотоэффект»	2	
	47-48	<b>Практическое занятие №21 по теме «Ядерные реакции. Источники энергии Солнца и звезд. Ядерная энергетика. Дозиметрия. Влияние радиоактивных излучений на живые организмы. Элементарные частицы.</b>	2	
<b>РАЗДЕЛ 7. Строение Вселенной</b>				ОК,01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07
<b>Тема 7.1 Строение и эволюция Вселенной. Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы 3ч</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	49-50	<b>Практическое занятие №22 по теме «Солнечная система. Звезды и источники их энергии. Галактика. «Красное смещение» в спектрах галактик.</b>	2	
	51-52	<b>Практическое занятие №23 по теме «Модель расширяющейся Вселенной. Большой взрыв и эволюция состояния материи во Вселенной.</b>	2	
	53-54	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>ИТОГО</b>			<b>54</b>	

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

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

#### **Основные источники:**

1. Васильев А.А. Физика: учеб.пособие. М Издательство Юрайт, 2019. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

#### **Дополнительные источники:**

1. А.А.Пинский, Г.Ю. Граковский. Физика: учебник-М. ФОРУМ: ИНФРА-М,2009-560 с.
2. Самойленко П.И., Сергеев А.В. Физика (для не технических специальностей) учебник для СПО, 7-е изд, Academia,2008,400 с.



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

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

Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации создан фонд оценочных средств (ФОС). ФОС включает в себя контрольно- измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

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

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

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОД.12 Химия**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОД.12 Химия**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОД.12 Химия является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

Целью изучения предметной области «Естественные науки» является формирование целостного представления о естественнонаучной картине мира, развитие естественнонаучного мышления средствами дисциплин.

Задачи изучения предметной области «Естественные науки»:

- сформировать понимание целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук; влияния достижений естественных наук на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную, этическую и другие сферы деятельности человека;
- сформировать естественнонаучную основу освоения профессиональных компетенций;
- развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию естественнонаучного характера;
- сформировать навыки безопасной работы во время проектно- исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- создать условия для развития навыков учебной, проектно- исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных,	1) сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; 2) владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d- электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), 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,

<p>чрезвычайных ситуациях</p>	<p>коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания защиты информации, информационной безопасности личности;</li> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- владеть различными способами общения и взаимодействия;</li> </ul> <p>аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в</li> </ul>	<p>получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <p>3) сформированность умений 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>4) сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений;</p> <p>5) характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;</p> <p>6) владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</p> <p>7) сформированность умений 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</p>
-------------------------------	--	--

	<p>окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде</p>	<p>системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;</p> <p>8) сформированность умений 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 формулировать выводы на основе этих результатов;</p> <p>9) сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмов определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;</p> <p>10) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений;</p> <p>12) для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно-точечную систему обозначений Л.Брайля для записи химических формул</p>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем в часах</i></b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>208</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	
теоретическое обучение	162
практические занятия	28
<b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	
практические занятия	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>18</b>



## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОД.12 Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа, проект	Объем часов	Формируемые компетенции
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение	Содержание <i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i> 1-2. Значение химии при освоении по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Научные методы познания вещества химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.07
<b>Раздел 1. Органическая химия</b>		<b>78</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.07
Тема 1.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.	<b>Содержание</b> <b>Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова</b> 3-4. Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Особенности строения органических соединений.  5-6. Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А. М. Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Значение теории А.М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов.  7-8. Строение атома углерода. Понятие гибридизации. Электронное строение атома углерода — причина уникальности его соединений. Способность атомов углерода образовывать цепи. Гомология и изомерия — причины многообразия органических соединений. Простые и кратные связи.  9-10. Классификация органических веществ в зависимости от строения	10	

	углеродной цепи. Типы химических связей в органических соединениях.		
	<b>Практическая работа № 1.</b> 11-12. Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении.	2	
Тема 1.2. Предельные углеводороды.	<b>Содержание</b> 13-14. Понятие об углеводородах. Метан – родоначальник гомологического ряда алканов. Гомологический ряд алканов, общая формула. Особенности строения предельных углеводородов. Изомерия. Нормальное и разветвленное строение. Номенклатура алканов.  15-16. Физические свойства алканов. Химические свойства алканов. Применение и способы получения алканов. <u>Природный газ, газовое оборудование на предприятиях общественного питания.</u>  17-18. Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура. Изомерия. Физические и химические свойства, получение и применение.	6	
Тема 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды.	<b>Содержание</b> 19-20. Этилен - родоначальник гомологического ряда алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов.  21-22. Физические свойства алкенов. Химические свойства алкенов. Правило Марковникова. Применение и способы получения алкенов. <u>Этиленовые углеводороды в составе продуктов питания.</u> Алкадиены. Особенности строения алкадиенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С. В. Лебедева, дегидрирование алканов. Полимеризация диеновых. 23-24. Высокомолекулярные соединения. Мономеры и полимеры. Полимеризация и поликонденсация. Каучуки, пластмассы, химические	8	

	волокна. Высокомолекулярные соединения — основа биополимеров и современных материалов.		
	<b>Практическая работа №2.</b> 25-26. Получение этилена дегидратацией этилового спирта. Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия.	2	
Тема 1.4. Ацетиленовые углеводороды.	<b>Содержание</b> 27-28. Ацетилен - родоначальник гомологического ряда алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи.  29-30. Физические свойства. Химические свойства. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленовым. Получение и применение алкинов. Реакция Зелинского.	4	
Тема 1.5. Ароматические углеводороды.	<b>Содержание</b> 31-32. Бензол родоначальник гомологического ряда аренов. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической $\pi$ -системы.  33-34. Физические свойства аренов. Химические свойства аренов. Применение и получение аренов. <u>Ароматические углеводороды в составе продуктов питания.</u>	4	
Тема 1.6. Природные источники углеводородов.	<b>Содержание</b> 35-36. Природные источники углеводородов: нефть и природный газ. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливо-энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Крекинг нефтепродуктов. Качество	4	

	<p>автомобильного топлива. Октановое число.</p> <p>37-38. Природный и попутный нефтяной газы, их практическое использование. Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых.</p> <p>Тепловое оборудование на предприятиях общественного питания.</p>		
Тема 1.7. Гидроксильные соединения.	<p><b>Содержание</b></p> <p>39-40. Спирты, фенолы – функциональные органические соединения. Строение и классификация спиртов. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула.</p> <p>41-42. Химические и физические свойства алканолов. Способы получения спиртов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола. Получение и применение спиртов. Многоатомные спирты. Фенол.</p> <p>Спиртовое брожение в технологии производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Практическая работа № 3.</b></p> <p>43-44. Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди.</p>	6	
Тема 1.8. Альдегиды и кетоны.	<p><b>Содержание</b></p> <p>45-46. Альдегиды, кетоны - функциональные органические соединения. Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов.</p> <p>47-48. Физические свойства карбонильных соединений. Химические свойства альдегидов и кетонов. Применение и получение карбонильных соединений.</p>	2	
		6	

	<p>Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе. Получение карбонильных соединений. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства.</p> <p><b>Практическая работа № 4.</b> 49-50. Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II).</p>	2	
<p>Тема 1.9. Карбоновые кислоты и их производные.</p>	<p><b>Содержание</b> 51-52. Карбоновые кислоты - функциональные органические соединения. Гомологический ряд. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Физические и химические свойства карбоновых кислот. Карбоновые кислоты в продуктах питания, особенности их применения при производстве различных блюд, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>53-54. Получение и применение карбоновых кислот. Сложные эфиры - функциональные органические соединения. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан. Физические и химические свойства, получение, применение сложных эфиров. Жиры. Физические, химические свойства, получение и применение жиров. Физико-химические процессы, происходящие с жирами при тепловой обработке. Биологическая роль жиров, их использование в быту и в технологии производства различных продуктов питания и блюд. Бытовые поверхностно-активные соединения. Моющие и чистящие вещества. Органические растворители. Бытовые аэрозоли. Правила безопасности при работе со средствами бытовой химии.</p>	6	

	<p><i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i></p> <p><b>Практическая работа № 5.</b></p> <p>55-56. Взаимодействие уксусной кислоты с металлами. Омыление жира, получение мыла. Изучение свойств мыла: пенообразования, реакций ионного обмена, гидролиза, выделения свободных жирных кислот.</p>	2	
Тема.1.10. Углеводы.	<p><b>Содержание</b></p> <p>57-58. Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества. Моносахариды. Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Химические свойства. Различные типы брожения. Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Брожение в технологии производства блюд, хранении продуктов питания.</p> <p>59-60. Дисахариды. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Применение. Полисахариды. Строение молекулы крахмала. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Гидролиз целлюлозы. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы.</p> <p>Дисахариды, полисахариды в продуктах питания. Физико-химические процессы, происходящие с углеводами при тепловой обработке.</p> <p><b>Практическая работа № 6.</b></p> <p>61-62. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах.</p>	6	
Тема 1.11. Амины, аминокислоты, белки.	<p><b>Содержание</b></p> <p>63-64. Амины - функциональные органические соединения. Классификация и изомерия аминов. Химические свойства аминов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна. Применение и получение аминов. Работы Н. Н. Зинина.</p>	2	
		8	

	<p>65-66. Аминокислоты - функциональные органические соединения. Номенклатура аминокислот. Физические и химические свойства. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция.</p> <p>67-68. Белки как природные полимеры. Структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков. Биологические функции белков, их значение.</p> <p>Белки в продуктах питания. Физико-химические процессы, происходящие с белками при тепловой обработке.</p> <p><i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i></p> <p><b>Практическая работа №7</b></p> <p>69-70. Денатурация белка. Цветные реакции белков</p>	2	
<p>Тема 1.12.</p> <p>Азотсодержащие гетероциклические соединения.</p> <p>Нуклеиновые кислоты.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>71-72 <b>Нуклеиновые кислоты (ДНК и РНК).</b> Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. <b>Нуклеотиды, их строение, примеры.</b> АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе.</p>	2	
<p>Тема 1.13. Биологически активные соединения.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i></p> <p>73-74. <b>Химия и здоровье. Рациональное питание. Калорийность пищи. Ферменты. Витамины.</b> Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности.</p> <p><i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i></p> <p>75-76. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы,</p>	8	

	<p>гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика.</p> <p><b>77-78. Гормоны. Лекарственные вещества. Вред, причиняемый наркотическими веществами.</b></p> <p>Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин.</p> <p>79-80. Лекарственные вещества. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы.</p>		
<b>Раздел.2. Общая и неорганическая химия</b>		<b>114</b>	ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.07
<p>Тема 2.1.</p> <p>Химия – наука о веществах.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>81-82. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Обусловленность свойств веществ их строением. Простые и сложные вещества. Представления о строении газообразных, жидких и твердых веществ.</p> <p>83-84. Причины многообразия веществ: изомерия, гомология, аллотропия, изотопия. Чистые вещества, смеси.</p> <p>85-86. Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека. Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой</p>	12	



	<p>материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение. Пищевые дисперсные системы.</p> <p>87-88. Растворы. Растворение как физико-химический процесс. Гидратация ионов. Истинные и коллоидные растворы. Растворы газов, жидкостей и твердых веществ.</p> <p>89-90. Способы выражения концентрации растворов. Насыщенные и ненасыщенные растворы. Тепловые явления при растворении.</p>		
	<p><b>Практическая работа № 8</b></p> <p>91-92. Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ.</p>	2	
<p>Тема 2.2.</p> <p>Строение атома.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>93-94. Периодический закон Д. И. Менделеева. Атомы, ядра, протоны, нейтроны, электроны. Химический элемент. Периоды и группы. Нуклиды, радионуклиды. Период полураспада. Меченые атомы.</p> <p>95-96. Понятие о строении электронных оболочек. Валентные электроны. Степень окисления.</p> <p>97-98. Как пользоваться периодической таблицей. Значение периодического закона.</p>	6	
<p>Тема 2.3.</p> <p>Строение вещества.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>99-100. Понятие о химической связи. Молекулы. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ионы и ионная связь.</p> <p>101-102. Степень окисления и валентность химических элементов. Полярные и неполярные ковалентные связи. Пространственная структура молекул. Металлическая связь. Водородная связь.</p>	6	

	103-104.Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Обусловленность свойств веществ их строением.		
Тема 2.4. Полимеры.	<p><b>Содержание</b></p> <p>105-106 Неорганические полимеры.</p> <p>Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы.</p> <p>107-108.Органические полимеры.</p> <p>Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам.</p>	4	
Тема 2.5. Химические реакции.	<p><b>Содержание</b></p> <p>109-110.Физические и химические явления. Химическая реакция — процесс перестройки атомов в молекулах. Сохранность атомов в химических реакциях. Абсолютные и относительные массы атомов и молекул.</p> <p>111-112.Моль — мера количества вещества. Закон Авогадро и объем молягаза. Число Авогадро.</p> <p><b>Практическая работа № 9</b></p>	16	

	<p>113-114. Решение расчетных задач.</p> <p><b>Практическая работа № 10</b></p> <p>115-116. Решение расчетных задач.</p> <p>117-118. Признаки и условия протекания химических реакций. Классификация химических реакций в неорганической и органической химии.</p> <p>119-120. Тепловые эффекты химических реакций. Закон сохранения энергии в химии. Энергия связи и теплота образования соединений. Стандартное состояние. Экзо- и эндотермические реакции. Теплота сгорания и растворения. Закон Гесса. Топливо и его разновидности.</p> <p>121-122. Скорость реакций, ее зависимость от различных факторов. Энергия активации. Катализ.</p> <p>123-124. Обратимость реакций. Химическое равновесие и способы его смещения</p>		
<p>Тема 2.6.</p> <p>Растворы.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p><i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i></p> <p><b>Практическая работа № 11</b></p> <p>125-126. Решение задач на расчет концентрации раствора.</p> <p><i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i></p> <p><b>Практическая работа № 12</b></p> <p>127-128. Решение задач на расчет концентрации раствора.</p> <p>129-130. Электролиты и неэлектролиты. Катионы и анионы. Сильные и слабые электролиты. Диссоциация солей, кислот и оснований.</p> <p>131-132. Кислотность растворов, понятие о pH. Условия необратимости</p>	14	

	<p>реакций в растворах. Понятие об аналитических качественных реакциях.</p> <p>133-134. Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза.</p> <p>135-136. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.</p> <p><i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i></p> <p><b>Практическая работа № 13.</b></p> <p>137-138. Приготовление растворов различных видов концентрации.</p>	2	
<p>Тема 2.7.</p> <p>Окислительно-восстановительные реакции.</p> <p>Электрохимические процессы.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>139-140. Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители.</p> <p>141-142. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ.</p> <p>143-144. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления.</p> <p>145-146. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-</p>	14	

	<p>самовосстановления (диспропорционирования).</p> <p><b>147-148. Практическая работа № 14</b>  Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.</p> <p>149-150. Химия и электрический ток. Электролиз. Катод и анод. Получение щелочных металлов и алюминия. Окислительно-восстановительные реакции как источник электрического тока. Гальванические элементы и аккумуляторы. Понятие о топливном элементе.</p> <p>151-152. Химическая и электрохимическая коррозия металлов. Способы защиты от коррозии. Антикоррозионные покрытия.</p>		
<p>Тема 2.8. Классификация веществ. Простые вещества.</p>	<p><b>Содержание</b>  153-154. Металлы, их положение в периодической системе. Строение атомов металлов. Физические и химические свойства.</p> <p>155-156. Общая характеристика металлов главных и побочных подгрупп. Щелочные и щелочно-земельные металлы.</p> <p>157-158. Алюминий, железо, медь, цинк и их соединения.</p> <p>159-160. Восстановительные свойства металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов.</p> <p>161-162 Черные и цветные металлы, способы их получения. Сплавы. Эмалирование.</p> <p>163-164. Неметаллы, их положение в периодической системе. Строение атомов неметаллов. Физические и химические свойства</p>	14	

	165-166. Водородные и кислородные соединения элементов подгрупп галогенов, кислорода, азота, углерода.		
Тема 2.9. Основные классы неорганических и органических соединений.	<p><b>Содержание</b></p> <p>167-168. Основные классы неорганических соединений и реакции между ними. Водородные соединения неметаллов. Оксиды и ангидриды карбоновых кислот</p> <p>169-170. Кислоты органические и неорганические. Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот.</p> <p>171-172. Основания органические и неорганические. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина.</p> <p>173-174. Амфотерные органические и неорганические соединения. Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами.</p> <p>175-176. Соли. Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот.</p> <p>177-178. Генетическая связь между классами органических и неорганических</p>	14	

	соединений. 179-180. Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ.		
Тема 2.10. Химия в жизни общества.	<b>Содержание</b> 181-182. Общие принципы химического производства. Основные продукты промышленной химии (аммиак, серная кислота, минеральные удобрения, этилен, стирол, бутадиен, уксусная кислота). Понятие о нефтехимии.  183-184. Химия и производство. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола.  185-186. Химия в сельском хозяйстве. Круговорот азота и фосфора в природе. Минеральные и органические удобрения (азотные, фосфорные, калийные). Средства защиты растений. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства. Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия.	10	

	<p><i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i></p> <p>187-188 Бытовые поверхностно-активные соединения. Моющие и чистящие вещества. Органические растворители. Бытовые аэрозоли. Правила безопасности при работе со средствами бытовой химии.</p> <p>Химия и повседневная жизнь человека. Домашняя аптека. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики.</p> <p><i>Практическая подготовка (прикладной модуль)</i></p> <p>189-190. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека.</p>		
Промежуточная аттестация		<b>18</b>	



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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

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

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

*Основные источники:*

– О. С. Gabrielyan Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений,- М.: Дрофа 2019;

– О. С. Gabrielyan, Химия. 10 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. Учреждений. М.: Дрофа 2019;

Интернет-ресурсы:

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru>.

Российский общеобразовательный портал <http://experiment.edu.ru>.

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

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

Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации создан фонд оценочных средств (ФОС). ФОС включает в себя контрольно- измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

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

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

Основные показатели оценки результата	
Личностные	<p>Личностными результатами освоения учебной дисциплины следует считать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;</li> <li>2. готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;</li> <li>3. умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;</li> </ol>
Метапредметные	<p>Метапредметными результатами освоения учебной дисциплины будут являться умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</li> <li>2. использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;</li> </ol>
Предметные	
<p>Тема 1.1</p> <p>Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.</p>	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Давать определение и оперировать химическими понятиями: углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология.</li> <li>2. Давать формулировку основных положений теории химического строения органических соединений и характеристику в свете этой теории свойств основных классов органических соединений.</li> <li>3. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</li> <li>4. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах.</li> </ol>

	5.Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников
Тема 1.2. Предельные углеводороды.	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Давать определение и оперировать химическими понятиями: углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология.</li> <li>2. Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения алканов.</li> <li>3. Давать названия изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражать состава этих соединений с помощью химических формул.</li> <li>4. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций.</li> <li>5. Объяснять сущность химических процессов.</li> <li>6. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</li> <li>7. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах.</li> <li>8. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</li> </ol>
Тема 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды.	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Давать определение и оперировать химическими понятиями: углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология</li> <li>2. Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения этиленовых и диеновых углеводородов.</li> <li>3. Давать названия изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражать состава этих соединений с помощью химических формул.</li> <li>4. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций.</li> <li>5. Объяснять сущность химических процессов.</li> <li>6. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</li> <li>7. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах</li> <li>8. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</li> </ol>
Тема 1.4. Ацетиленовые	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. давать определение и оперировать химическими понятиями: углеродный скелет, функциональная группа,</li> </ol>

углеводороды.	<p>изомерия, гомология</p> <p>2. Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения ацетиленовых углеводородов. 3. Давать названия изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражать состава этих соединений с помощью химических формул.</p> <p>4. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций.</p> <p>5. Объяснять сущность химических процессов.</p> <p>6. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</p> <p>7. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах.</p> <p>8. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</p>
Тема 1.5. Ароматические углеводороды.	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <p>1. давать определение и оперировать химическими понятиями: углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология</p> <p>2. Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения ароматических углеводородов</p> <p>3. Давать названия изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражать состава этих соединений с помощью химических формул.</p> <p>4. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций.</p> <p>5. Объяснять сущность химических процессов.</p> <p>6. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</p> <p>7. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах.</p> <p>8. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</p>
Тема 1.6. Природные источники углеводородов.	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <p>1. Давать определение и оперировать химическими понятиями: углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология.</p> <p>2. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</p> <p>3. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах.</p>

	4.Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников
Тема 1.7. Гидроксильные соединения.	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. давать определение и оперировать химическими понятиями: углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология</li> <li>2.Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения гидроксильных соединений.</li> <li>3.Давать названия изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражать состава этих соединений с помощью химических формул.</li> <li>4. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций.</li> <li>5. Объяснять сущность химических процессов.</li> <li>6.Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</li> <li>7.Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах</li> <li>8.Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</li> </ol>
Тема 1.8. Альдегиды и кетоны.	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. давать определение и оперировать химическими понятиями: углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология</li> <li>2.Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения альдегидов и кетонов.</li> <li>3.Давать названия изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражать состава этих соединений с помощью химических формул.</li> <li>4. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций.</li> <li>5. Объяснять сущность химических процессов.</li> <li>6.Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</li> <li>7.Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах.</li> <li>8.Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</li> </ol>
Тема 1.9. Карбоновые кислоты и их производные.	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. давать определение и оперировать химическими понятиями: углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология</li> <li>2.Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения карбоновых кислот и их производных.</li> </ol>

	<p>3. Давать названия изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражать состава этих соединений с помощью химических формул.</p> <p>4. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций.</p> <p>5. Объяснять сущность химических процессов.</p> <p>6. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</p> <p>7. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах.</p> <p>8. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</p>
Тема 1.10. Углеводы.	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <p>1. Давать определение и оперировать химическими понятиями: углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология</p> <p>2. Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения углеводов.</p> <p>3. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций.</p> <p>4. Объяснять сущность химических процессов.</p> <p>5. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</p> <p>6. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах</p> <p>7. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</p>
Тема 1.11. Амины, аминокислоты, белки.	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <p>1. Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения аминов, аминокислот, белков.</p> <p>2. Давать названия изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражать состава этих соединений с помощью химических формул.</p> <p>3. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций.</p> <p>4. Объяснять сущность химических процессов</p> <p>5. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</p> <p>6. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах</p> <p>7. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</p>

Тема 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты.	В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь: 1. Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения азотсодержащих гетероциклических соединений, нуклеиновых кислот. 2. Объяснять сущность химических процессов. 3. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). 4. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах. 5. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников
Тема 1.13. Биологически активные соединения	В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь: 1. Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения биологически активных соединений. 2. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). 3. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах 4. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников
Тема 2.1. Химия – наука о веществах.	В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь: 1. Умение давать определение и оперировать химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, изотопы, валентность, степень окисления. 2. Формулировать законы сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. 3. Устанавливать причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. 4. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). 5. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах 6. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников
Тема 2.2. Строение атома.	В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь: 1. Умение давать определение и оперировать химическими понятиями: изотопы, атом, ион. 2. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).



	<p>3. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах</p> <p>4. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</p>
<p>Тема 2.3.</p> <p>Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева.</p>	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Умение давать определение и оперировать химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, изотопы, валентность, степень окисления.</li> <li>2. Устанавливать эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева.</li> <li>3. Объяснять физический смысл символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах.</li> <li>4. Характеризовать элементы малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева.</li> <li>5. Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа)</li> <li>6. Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений.</li> <li>7. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</li> <li>8. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах</li> <li>9. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</li> </ol>
<p>Тема 2.4.</p> <p>Строение вещества.</p>	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Умение давать определение и оперировать химическими понятиями: вещество, химическая связь, молекулярного и немолекулярного строения</li> <li>2. Устанавливать зависимость свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов.</li> <li>3. Давать характеристику важнейших типов химических связей.</li> <li>4. Объяснять зависимость свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток</li> </ol>

	<p>5. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</p> <p>6. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах</p> <p>7. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</p>
Тема 2.5. Полимеры.	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <p>1. Давать характеристику состава, строения, свойств, получения и применения полимеров.</p> <p>2. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций</p> <p>3. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</p> <p>4. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах</p> <p>5. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</p>
Тема 2.6. Дисперсные системы.	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <p>1. Объяснять сущность химических процессов.</p> <p>2. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</p> <p>3. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах</p> <p>4. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</p>
Тема 2.7. Химические реакции.	<p>В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь:</p> <p>1. Умение давать определение и оперировать химическими понятиями: тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие.</p> <p>2. Давать классификацию химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов, тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества.</p> <p>3. Объяснять зависимость скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов.</p> <p>4. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).</p> <p>5. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в</p>

	различных формах 6.Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников
Тема 2.8. Растворы	В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь: 1. Умение давать определение и оперировать химическими понятиями: электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация. 2. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). 3. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах. 4. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. 5. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников
Тема 2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электродные процессы.	В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь: 1. Умение давать определение и оперировать химическими понятиями: окислитель и восстановитель, окисление и восстановление. 2. Давать классификацию веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. 3. Составлять уравнения реакций с помощью метода электронного баланса. 4. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). 5. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах 6. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников
Тема 2.10. Классификация веществ. Простые вещества.	В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь: 1. Умение давать определение и оперировать химическими понятиями: вещество, аллотропия, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ. 2. Устанавливать зависимость свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. 3. Объяснять зависимость свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. 4. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций. 5. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). 6. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в

	различных формах 7.Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников
Тема 2.11. Основные классы неорганических и органических соединений.	В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь: 1. Давать формулировку основных положений теории электролитической диссоциации и характеристику в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. 2. Давать формулировку основных положений теории химического строения органических соединений и характеристику в свете этой теории свойств основных классов органических соединений. 3. Отражать химические процессы с помощью уравнений химических реакций 4. Устанавливать признаки общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. 5.Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). 6. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах 7. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников
Тема 2.12. Химия элементов.	В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь: 1. Использовать в учебной и профессиональной деятельности химические термины и символы. 2. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). 3. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах. 4. Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. 5.Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. 6.Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. 7.Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. 8.Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. 9.Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников
Тема 2.13. Химия в жизни общества.	В результате изучения темы, обучающиеся должны уметь: 1. Использовать в учебной и профессиональной деятельности химические термины и символы. 2. Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). 3. Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в

	<p>различных формах.</p> <p>4.Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. 5.Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях.6.Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде.</p> <p>7.Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы.</p> <p>8.Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием.</p> <p>9.Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников</p>
--	---

**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОУД.13 Биология**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Биология»**

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

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цели дисциплины**

Цель изучения дисциплины представляет собой сознательно планируемый образ ожидаемых результатов обучения (изменений, которые должны произойти у обучающихся в ходе обучения) и выполняет системообразующую и управляющую функции ко всей системе обучения, а также служит ориентиром для определения содержания обучения, выбора форм и методов их достижения и оценки. Таким образом цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся системы знаний о различных уровнях жизни со знанием современных представлений о живой природе, навыков по проведению биологических исследований с соблюдением этических норм, аргументированной личностной позиции по бережному отношению к окружающей среде.



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

**Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК**

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
<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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей</p>	<p>Сформированность представлений о роли биологии в научной картине мира, социально-экономическом развитии общества; о значении биологических знаний для современного человека;</p> <p>Владение базовым понятийным аппаратом биологии; освоение знаний о характерных признаках биологических систем таких, как клетка, организм, вид, экосистема, биосфера;</p> <p>сформированность умений обосновывать и выделять закономерности уровней организации и эволюции живой природы; биологической и социальной природы человека; взаимосвязь и взаимозависимость компонентов биологических систем друг с другом;</p> <p>Осознание необходимости мер профилактики вредных привычек, наследственных и вирусных заболеваний (в том числе ВИЧ – инфекции, новой коронавирусной инфекции Covid-19), последствий влияния факторов риска на здоровье человека;</p> <p>Сформированность умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать основные положения биологических теорий, законов, закономерностей, гипотез для объяснения наблюдаемых биологических объектов, явлений и процессов;</li> <li>– объяснять результаты биологических экспериментов; решать биологические и генетические задачи разного уровня сложности; выявлять причинно-следственные связи между изучаемыми биологическими объектами, процессами и явлениями;</li> <li>проводить расчеты, делать выводы на основании полученных результатов;</li> <li>– характеризовать строение биополимеров, клеток, вирусов, организмов; перечислять особенности</li> </ul>

		<p>процессов фотосинтеза, хемосинтеза, клеточного дыхания, биосинтеза белка, митоза, мейоза, оплодотворения, онтогенеза, генетического скрещивания, достижения современной селекции и биотехнологии, эволюционного развития органического мира, происхождения человека; круговороты веществ и переноса энергии в экосистемах и биосфере;</p> <p>–сравнивать биологические объекты, процессы и явления; классифицировать объекты живой природы по разным основаниям;</p> <p>– показывать на конкретных примерах связь биологических знаний со знаниями в области физики, химии, математики, географии, информатики, обществознания.</p> <p>Освоение методов научного познания в биологии; сформированность умений выделять проблему, формулировать гипотезу, проводить ее экспериментальную проверку, наблюдать, ставить эксперименты, делать выводы и заключения по их результатам; Осознание возможных последствий хозяйственной деятельности человека в экосистемах, этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии, своих действий и поступков по отношению к окружающей природной среде и своему здоровью;</p> <p>Овладение приемами работы с биологической информацией, представленной в разных формах; умением формулировать собственную позицию по отношению к информации, получаемой из разных источников (СМИ, Интернет и др.);</p> <p>Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: освоение умений применять с учетом особенностей своего психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья биологические знания для описания строения и жизнедеятельности биологических систем, их значения в природе и жизни человека</p>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем в часах</i></b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>72</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>72</b>
теоретическое обучение	63
практические занятия	9
<b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	
практические занятия	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем в часах	Формируемые общие компетенции
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		18	
Тема 1.1. Биология как наука. Биологические системы и их изучение	1-2 Современные отрасли биологических знаний. Пограничные науки: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Разнообразие биосистем. Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Процессы, происходящие в биосистемах. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации Значение биологических знаний. Связь биологии с другими науками. Значение цитологии для развития биологии и познания природы. Методы цитологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культура клеток	2	ОК.02
Тема 1.2. Биологически важные химические соединения. Основные биомолекулы (липиды, белки, углеводы, ДНК, РНК). Строение, свойства и функции	3-4 Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки. Минеральные вещества клетки, их биологическая роль. Роль катионов и анионов в клетке. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структуры белковой молекулы. Свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты, принцип действия ферментов.	2	ОК 2 ОК 4

	<p>Углеводы. Общий план строения и физико-химические свойства углеводов. Биологические функции углеводов.</p> <p>Липиды. Общий план строения и физико-химические свойства. Гидрофильно- гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов.</p> <p>Витамины, их строение и функции. Гипо- и авитаминозы, их последствия. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ.</p>		
Тема 1.3. Структурно-функциональная организация про- и эукариотических клеток	<p>7-8 Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории.</p> <p>Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток</p> <p>Строение и функции эукариотической клетки. Плазматическая мембрана (плазмолемма). Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный (диффузия, облегченная диффузия, осмос), активный (транспорт белками-переносчиками).</p> <p>Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов.</p> <p>Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет.</p> <p>Одномембранные органоиды клетки. Эндоплазматическая сеть (ЭПС). Аппарат Гольджи. Лизосомы. Пероксисомы. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Вакуоли растительных клеток. Клеточный сок. Тургор</p> <p>Полуавтономные органоиды клетки. Митохондрии. Пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты. Строение и функции митохондрий и пластид. Происхождение митохондрий и хлоропластов.</p> <p>Ядро. Оболочка ядра, хроматин, кариоплазма, ядрышки, их строение и функции. Немембранные органоиды клетки. Рибосомы. Микротрубочки. Клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки</p>	2	<p>ОК 2</p> <p>ОК 4</p> <p>8</p>

	9-10. Практическое занятие «Освоение т <sup>9</sup> ехники микроскопирования» Лабораторные работы: «Строение клетки (растения, животные, грибы)» «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)» «Клеточные включения (крахмал, каратиноиды, хлоропласты, хромопласты)»	2	
Тема 1.4. Структурно-функциональные факторы наследственности	11-12. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК- экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке	2	ОК 2 ОК 4
Тема 1.5. Процессы матричного синтеза: удвоение ДНК, трансляция, транскрипция, генетический код и его свойства, синтез белка	13. Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка	1	ОК 2 ОК 4
	14. Практические занятия: «Алгоритмы решения задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка» «Алгоритмы решения задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК»	1	ОК 2 ОК 4
Тема 1.6. Неклеточные формы жизни (вирусные заболевания человека)	15-16. Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК- содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. Вирусные заболевания человека, животных, растений. СПИД, социальные и медицинские проблемы	2	ОК 2 ОК 4
Тема 1.7. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	17-18. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма. Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен.	2	ОК 2 ОК 4

	Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание		
Тема 1.8. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	19-20. Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Интерфаза и митоз. Особенности процессов, протекающих в интерфазе. Подготовка клетки к делению. Пресинтетический, синтетический и постсинтетический периоды интерфазы. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов	2	ОК 2 ОК 4
Раздел 2. Строение и функции организма		25	
Тема 2.1. Формы размножения организмов	21-22. Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение. Половые клетки, или гаметы. Конъюгация	2	ОК 2 ОК 4
Тема 2.2. Строение организма	23-24. Одноклеточные организмы. Органеллы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности. Функциональная система органов. Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания. дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции	2	ОК 2 ОК 4
Тема 2.3. Онтогенез животных и человека	25-26. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеогенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза.	2	ОК 2 ОК 4

	Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология		
Тема 2.4. Онтогенез растений разных отделов	27. Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онтогенеза растений.	1	ОК 2 ОК 4
Тема 2.5. Генетика - наука о наследственности и изменчивости организмов	28. Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические	1	ОК 2 ОК 4
Тема 2.6. Закономерности наследования	29-30 Закономерности образования гамет. Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности	2	ОК 2 ОК 4
	31-32 Практическое занятие «Алгоритмы решения задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании»	2	
Тема 2.7. Взаимодействие генов	33. Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия	1	ОК 2 ОК 4
	34. Практическое занятие «Алгоритмы решения задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов»	1	
Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков	35. Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом	1	ОК 2 ОК 4
	36. Практическое занятие «Алгоритмы решения задач на определение	1	



	вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании»		
Тема 2.9. Генетика пола	37.Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом	1	ОК 2 ОК 4
	38.Практическое занятие «Алгоритмы решения задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом»	1	
Тема 2.10. Генетика человека	39.Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	1	ОК 2 ОК 4
	40.Практическое занятие «Алгоритмы решения задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека»	1	
Тема 2.11. Закономерности изменчивости	41.Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения мутаций. Мутации как причина онкологических заболеваний	1	ОК 2 ОК 4
Тема 2.12. Селекция организмов. Основы биотехнологии	42. Селекция как наука. Методы селекционной работы. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Клеточная инженерия. Метод культуры клеток и тканей.	1	ОК 2 ОК 4 12 13

	<p>Реконструкция яйцеклеток и клонирование животных. Метод трансплантации ядер клеток</p> <p>Создание трансгенных организмов. Достижения и перспективы хромосомной и генной инженерии. Экологические и этические проблемы генной инженерии. Растения и микроорганизмы как объекты биотехнологии. Традиционная биотехнология: хлебопечение, получение кисломолочных продуктов, виноделие. Микробиологический синтез. Объекты микробиологической технологии.</p> <p>Производство белка, аминокислот и витаминов</p>		
Тема 2.13. Основные методы биологических исследований организмов	43.Эмпирические (описательный, сравнительный, эксперимент, измерительный, исторический, мониторинг) и теоретические (статистический, моделирование) методы.	1	ОК 2 ОК 4
Тема 2.14. Этика биологических исследований	44. Основные принципы биоэтики при проведении эксперимента	1	ОК 2 ОК 4
Тема 2.15. Статистическая обработка биологических данных	45. Генеральная совокупность. Статистические переменные. Вариационный ряд. Критерий Стьюдента. Суммирующее оценочное мероприятие: Итоговая контрольная работа, включающая в себя решение задач всех типов и сравнительный анализ полученных подгруппами результатов биологических экспериментов	1	ОК 2 ОК 4
Раздел 3. Теория эволюции		11	
Тема 3.1. История эволюционного учения	<p>46.Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм.</p> <p>Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции</p> <p>Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира</p>	1	ОК 2 ОК 4
Тема 3.2. Микроэволюция	<p>47.Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная</p>	1	ОК 2 ОК 4 13 14

	<p>изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная).</p> <p>Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Предпосылки естественного отбора. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Формы борьбы за существование: прямая (межвидовая, с неживой природой), косвенная (межвидовая, внутривидовая). Формы естественного отбора: стабилизирующий, движущий, разрывающий (дизруптивный). Творческая роль естественного отбора.</p> <p>Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции</p>		
Тема 3.3. Макроэволюция	48.Макроэволюция, или филогенез, как процесс исторического развития органического мира и отдельных систематических групп организмов. Палеонтологические и биогеографические методы изучения эволюции	1	ОК 2 ОК 4
	49-50. Переходные формы и филогенетические ряды организмов. Сравнение флоры и фауны материков и островов. Виды-эндемики и реликты Эмбриологические и сравнительно-морфологические методы изучения эволюции. Закон зародышевого сходства. Биогенетический закон. Гомологичные и аналогичные органы. Рудиментарные органы и атавизмы. Биологический прогресс и биологический регресс. Пути достижения биологического прогресса в эволюции: ароморфоз, идиоадаптация и общая дегенерация. Соотношение и чередование направлений эволюции. Формы направленной эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Общие закономерности (правила) эволюции	2	
Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле	51-52. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопозз. Гипотеза самозарождения жизни и её опровержение Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Прогенот – общий предок прокариот и эукариот. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот.	2	ОК 2 ОК 4  14  15
	53.Основные этапы эволюции растительного мира. Ароморфозы и идиоадаптации. Жизнь в воде. Первые растения – водоросли. Выход растений	1	

	<p>на сушу. Первые споровые растения. Освоение и завоевание суши папоротникообразными. Усложнение размножения. Семенные растения. Основные черты эволюции растительного мира</p> <p>54. Основные этапы эволюции животного мира. Ароморфозы и идиоадаптации. Первые животные – простейшие. Специализация и полимеризация органелл. Дифференциация клеток. Первые многоклеточные животные – пластинчатые. Двухслойные животные – кишечнополостные. Первые трехслойные животные – плоские черви. Первый выход и завоевание животными суши. Членистоногие. Первые хордовые животные. Жизнь в воде. Рыбы. Второй выход животных на сушу. Земноводные. Завоевание позвоночными животными суши. Пресмыкающиеся. Птицы. Млекопитающие. Основные черты эволюции животного мира</p>	1	
Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез	<p>55-56. Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе</p> <p>Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека.</p> <p>Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Время и пути расселения человека по планете. Единство человеческих рас. Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека</p>	2	ОК 2 ОК 4
Раздел 4. Экология		16	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни. Экологические законы	<p>57-58. Среда обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Экологические факторы и закономерности их действия. Действие</p>	2	ОК 2 ОК 4 15 16

	<p>экологических факторов как раздражителей, ограничителей, модификаторов, сигналов.</p> <p>Биологический оптимум и ограничивающий фактор. Правила минимума и максимума. Толерантность. Эврибионтные и стенобионтные организмы</p> <p>Классификация экологических факторов: абиотические, биотические, антропогенные</p>		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы. Структурно-динамические характеристики	<p>59-60. Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Популяция как биологическая система. Основные показатели популяции. Биотический потенциал популяции. Кривые роста численности популяции. Экологическая структура популяции. Сообщества и экологические системы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Свойства биогеоценозов: самовоспроизводство, устойчивость, саморегуляция, саморазвитие. Циклические изменения в биогеоценозах. Поступательные изменения сообществ – сукцессии. Биоразнообразие – основа устойчивости сообществ</p> <p>61-62. Экосистема. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Природные экосистемы. Экосистема озера. Экосистема смешанного леса. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем</p> <p>63. Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Ритмичность явлений в биосфере</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>	<p>ОК 2 ОК 4</p> <p>16</p>
Тема 4.4. Биоэкологические методы исследования	64. Разделы и задачи экологии. Связь экологии с другими науками. Методы экологии. Полевые наблюдения. Эксперименты в экологии: природные и	1	<p>ОК 2 ОК 4</p> <p>17</p>

	лабораторные. Методы сбора образцов. Моделирование в экологии. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный. Научный метод. Гипотеза, научная теория		
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	65-66. Экология и здоровье человека. Здоровье населения как показатель состояния окружающей среды. Загрязняющие вещества в природе их токсическое воздействие на клеточном и организменном уровнях. Проблемы экопатологии. Влияние социальных факторов на здоровье. Урбанизация и здоровье населения. Изучение образа жизни и качества жизни населения в экологии человека. Вредные привычки. Наркомания. Курение Алкоголизм	2	ОК 2 ОК 4 ОК 7
Тема 4.6. Влияние антропогенных факторов на растительные сообщества, животный мир, на здоровье человека	67-68. Антропогенные факторы. Основные виды антропогенных воздействий. Источники. Антропогенные воздействия на леса и другие растительные сообщества. Воздействие человека на животных и причины их вымирания. Экология и здоровье человека. Здоровье населения как показатель состояния окружающей среды. Загрязняющие вещества в природе их токсическое воздействие на клеточном и организменном уровнях  69-70. Практические занятия: Решение ситуационных задач с предложением мер по сохранению биоразнообразия Решение ситуационных задач с предложением мер по снижению степени влияния человека на природную среду Лабораторные работы: Влияние факторов (например, растворы солей, ПАВ, удобрений, температура, влажность и т.д. на тест-объект (растение)) Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры	2  2	ОК 2 ОК 4 ОК 7
	71-72. Дифференцированный зачет	2	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета по биологии, оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

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

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

Основные источники:

1. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева/Под редакцией: В.М. Константинов -10-е изд. стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2022;
2. Биология. 10-11 класс учеб. для общеобразоват. учреждений (базовый уровень)/ В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов и другие/Под ред. В.В. Пасечника- М.: Издательство "Просвещение", 2022;
3. Биология. Биологические системы и процессы. 10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений (профильный уровень)/ А.В. Теремов, Р.А. Петросова -2-е изд., испр.- М.: Мнемозина, 2022;
4. Биология. Биологические системы и процессы. 11 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений (профильный уровень)/ А.В. Теремов, Р.А. Петросова -2-е изд., испр.- М.: Мнемозина, 2022;

Интернет- ресурсы

Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека [www.sbio.info](http://www.sbio.info)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<b>ОК-2</b>	Р 1, Темы 1.1 - 1.8 Р2, Темы 2.1 - 2.15 Р 3, Темы 3.1 - 3.5, Р 4, Темы 4.1 - 4.6	Оценка презентаций и докладов Ментальная карта Составление памятки  Тестирование Контрольная работа
<b>ОК-4</b>	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.6, 1.8 Р2, Темы 2.2 - 2.4, 2.6, 2.11, 2.14, Р 3, Темы 3.1, 3.4, 3.5, Р 4, Темы 4.4, 4.5, 4.6,	Оценка выполнения лабораторных работ  Фронтальный опрос Оценка выполнения практических работ
<b>ОК-7</b>	Р 4, Темы 4.5, 4.6,	Составление глоссария  Оценка работы с таблицами  Статистический анализ Построение графика Лента времени Разработка буклета  Решение ситуационных задач Дискуссия



**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СГ.01 История России**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.01

## История России

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;
- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию

знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств регионов мира;
- назначение международных организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.
- ретроспективный анализ развития отрасли.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

- |       |   |
|-------|---|
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. |

- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрегиональных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа.	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1</b> Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	<b>Содержание учебного материала</b> 1-2. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. 3-4. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	2 2	2-3
<b>Тема 1.2</b> Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	<b>Содержание учебного материала</b> 5-6. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. 7-8. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. 9-10. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	2 2 2	
<b>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1</b> Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	<b>Содержание учебного материала</b> 11-14. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. 15-18. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	4 4	2-3
<b>Тема 2.2</b> Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	<b>Содержание учебного материала</b> 19-22 Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. 23-26. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. 27-30 Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	4 4 4	
<b>Тема 2.3</b> Россия и мировые интеграционные	<b>Содержание учебного материала</b> 31-32 Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	2	2-3

процессы	33-34 Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	2	
<b>Тема 2.4</b> Развитие культуры в России.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	35-38. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	4	2-3
	39-40 Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	2	
<b>Тема 2.5.</b> Перспективы развития РФ в современном мире.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	41-44. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	4	2-3
	45-48 Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	4	
<b>Тема 2.6.</b> Глобализация и ее последствия, международные отношения	<b>Содержание учебного материала</b>		
	49-52. Информационное общество. Глобализация и ее последствия. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	4	2
<b>53-54. Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>54</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории оснащенный в соответствии с приложением ОПОП. Оборудование учебного кабинета:

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

##### **Основная литература**

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2020. – 256 с.

##### **Интернет-ресурсы**

1. <http://history/standart/edu/ru>
2. <http://battleship.spb.ru/>
3. <http://closelook.narod.ru/>
4. <http://dynastie.narod.ru/>
5. <http://pages.marsu.ru/sv1/civ/>
6. <http://rjw.narod.ru/>
7. <http://tapemark.narod.ru/kommunizm/188.html>
8. <http://www.fershal.narod.ru/>
9. <http://www.geocities.com> 10.<http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html>
- 11.<http://www.history.standart.edu.ru> 12.<http://www.hronos.km.ru>
- 13.<http://www.inwar.info/hist.html> 14.<http://www.machaon.ru/hist/>
- 15.<http://www.nato.bz/ru/balkan.html> 16.[http://www.rau.su/N1-2\\_97/009.htm](http://www.rau.su/N1-2_97/009.htm) 17.[http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietia toc.htm](http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietia_toc.htm)
18. [wikipedia.org/wiki](http://wikipedia.org/wiki)
19. [wikipedia.ORG/WIKI](http://wikipedia.ORG/WIKI), [Wikipedia.ORG/БлокНАТО](http://Wikipedia.ORG/БлокНАТО)
20. Официальный сайт Исполнительного комитета Содружества Независимых Государств

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (фронтального опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований) и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.); оценка практических заданий
выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	
определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии(специальности) для развития экономики в историческом контексте;	
демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	
<b>Знания</b>	
основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);	выполнение контрольных заданий, устные и письменные опросы, выполнение тестовых заданий, дифференцированный зачет
сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;	
основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;	
назначение международных организаций и основные направления их деятельности;	
роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	
содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;	
ретроспективный анализ развития отрасли.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты	Формы и методы контроля и оценки
ОК 02.	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
ОК 03.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов научно-практических конференций
ОК 05.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
ОК 06.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности



**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**по специальности 19.02.13 Технология продуктов  
общественного питания массового изготовления и  
специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.02 Иностранный язык

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- |      |  |
|------|--|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.   |
| ОК 2 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.   |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.  |
| ОК 4 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.  |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.   |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| ОК 9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.   |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>252</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>216</b>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	<b>216</b>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе: выполнение лексико-грамматических упражнений перевод текста кулинарного рецепта со словарём составление текста меню перевод текста со словарём подготовка реферата или мультимедийной презентации составление текста резюме	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	<i>18</i>

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

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>	<b>Моя специальность. Сфера будущей деятельности</b>			
1.1. Моя будущая специальность		Содержание учебного материала		
		<i>Теоретические занятия</i>		
	1 -2	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности	2	2
		<i>Практические занятия</i>		
	3-4	Колледж. Моя специальность. Профессиональные качества	2	2
	5-6	Колледж в стране изучаемого языка	2	2
	7-8	Организация практики	2	2
	9-10	Повторение	2	2
1.2 Сфера будущей деятельности - ресторан		Содержание учебного материала		
		<i>Практические занятия</i>		
	11-12	Виды предприятий питания	2	2
	13-16	Описание ресторана	4	2
	17-18	Персонал ресторана	2	2
	19-22	Обязанности персонала	4	2
	23-24	Рабочий день в ресторане	2	2
	25-28	В ресторане. Правила этикета	4	2
	29-30	Повторение	2	2
		<i>Самостоятельная работа студентов:</i> выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
<b>Раздел 2.</b>	<b>Кухни народов мира</b>			
2.1. Питание в США и Великобритании		Содержание учебного материала		
		<i>Теоретические занятия</i>		
	31-32	Типы словарей. Правила работы со словарём	2	2
		<i>Практические занятия</i>		
	33-34	Особенности питания американцев. Национальные блюда	2	2
	35-36	Количество продуктов. Меры веса. Перевод кулинарного рецепта	2	2

	37-38	Британская кухня	2	2
	39-40	Национальные напитки. Чай по-английски	2	2
	41-42	Перевод кулинарного рецепта	2	3
	43-44	Диалоги «В ресторане»	2	2
2.2. Питание в России		Содержание учебного материала		
		<i>Практические занятия</i>		
	45-46	Русская национальная кухня	2	2
	47-48	Особенности русской национальной кухни	2	2
	49-50	Диалоги «В ресторане»	2	2
	51-52	Украинская кухня в России	2	2
	53-54	Перевод кулинарного рецепта	2	3
	55-56	Диалоги «В ресторане»	2	3
		<i>Самостоятельная работа студентов:</i> перевод текста кулинарного рецепта со словарём	2	3
2.3. Кухни народов мира		Содержание учебного материала		
		<i>Практические занятия</i>		
	57-58	Средиземноморская кухня	2	2
	59-60	Французская кухня	2	2
	61-62	Восточная кухня	2	2
	63-64	Перевод кулинарного рецепта	2	2
	65-66	Диалоги "В ресторане"	2	
	67-68	Повторение	2	2
		<i>Самостоятельная работа студентов:</i> перевод текста со словарём	2	3
<b>Раздел 3</b>		<b>Приготовление пищи. Здоровое питание</b>		

3.1. Продукты питания и их обработка		Содержание учебного материала		
		<i>Теоретические занятия</i>		
	69-72	Кулинарная терминология: британский и американский варианты. Заимствования из французского языка. Словарь кулинарных терминов	4	2
		<i>Практические занятия</i>		
	73-76	Продукты питания. Приготовление пищи	4	2
	77-80	Приготовление пищи. Оборудование. Глаголы приготовления	4	2
	81-82	Методы приготовления пищи	4	2
	83-86	Методы приготовления: преимущества и недостатки	4	2
	87-90	Технология приготовления блюд	4	2
3.2 Здоровое питание		Содержание учебного материала		
		<i>Практические занятия</i>		
	91-94	Безопасность продуктов – залог здорового питания	4	2
	95-98	Здоровое питание	4	2
	99-102	Вегетарианство	4	2

	103-106	Питательные вещества. Калорийность продуктов	4	2
	107-108	Повторение	2	2
		<i>Самостоятельная работа студентов:</i> выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
<b>Раздел 4</b>		<b>Обслуживание</b>		
4 .1. Меню		Содержание учебного материала		
		<i>Практические занятия</i>		
	109-112	Виды и структура меню	4	2
	113-116	Перевод текста меню	4	2
	117-120	Планирование меню	4	2
	121-124	Диалоги «Заказ по меню»	4	2

		<i>Самостоятельная работа студентов:</i> составление текста меню обеда	1	3
4.2. Сервировка стола		Содержание учебного материала	1	
		<i>Практические занятия</i>		
	125-128	Сервировка стола. Предметы сервировки	4	2
	129-132	Правила сервировки стола	4	2
	133-136	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	4	2
		<i>Самостоятельная работа студентов:</i> выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
4.3. Стили обслуживания		Содержание учебного материала		
		<i>Теоретические занятия</i>		
	137-140	Стили обслуживания	4	2
		<i>Практические занятия</i>		
	141-144	Обслуживание в баре	4	2
	145-148	Выбор и подача вин, коктейлей	4	2
	149-152	Обслуживание в гостинице. Заказ по телефону	4	2
	153-154	Повторение	2	2
		<i>Самостоятельная работа студентов:</i> выполнение лексико-грамматических упражнений	2	2
<b>Раздел 5</b>	<b>Деловая поездка за рубеж. Страна изучаемого языка</b>			
5.1. Подготовка к поездке		Содержание учебного материала		
		<i>Теоретические занятия</i>		
	155-158	Приглашение. Программа делового визита	4	2
		<i>Практические занятия</i>		
	159-162	Стажировка как способ знакомства со страной	4	2
	163-166	Заказ билетов, мест в гостинице. Уведомление о визите	4	2
5.2. Командировка в страну изучаемого языка		Содержание учебного материала		
		<i>Практические занятия</i>		
	167-170	Паспортный и таможенный контроль. Встреча в аэропорту	4	2
	171-174	Отель. Гостиничный сервис	4	2
	175-178	Транспорт. Передвижение по городу	4	2
	179-182	Осмотр достопримечательностей	4	2



	183-186	Назначение встречи. Встреча в офисе	4	2
	187-190	Посещение торгового центра	4	2
	191-194	Посещение ресторана	4	2
	195-196	Повторение	2	2
		<i>Самостоятельная работа студентов:</i> подготовка реферата или мультимедийной презентации	3	3
<b>Раздел 6</b>	<b>Устройство на работу</b>			
6.1 Устройство на работу		Содержание учебного материала		
		<i>Практические занятия</i>		
	198-202	Поиск специалистов. Объявление о вакансии	4	2
	203-206	Устройство на работу. Анкета. Резюме	4	2
	207-210	Устройство на работу. Собеседование	4	2
	211-214	Интервью в офисе	4	2
	215-216	Дифференцированный зачёт	2	3
		<i>Самостоятельная работа студентов:</i> составление текста резюме	2	3
	ИТОГО:		216	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного года иностранного языка оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

Оборудование учебного кабинета:

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

Основные источники:

1. Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д.В. Коровкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2020. — 112 с.

Интернет ресурсы:

1. <http://www.englishforbusiness.ru>
2. <http://lengish.com>
3. <http://engtopic.ru>
4. <http://www.englishformyjob.com/>
5. <http://www.ego4u.com/>
6. <http://www.englishclub.com/english-for-work/index.htm>
7. <http://sayfun.me/students-stuff/english-learning-downloads/>  
[www.developingteachers.com](http://www.developingteachers.com)
8. [www.teachingenglish.org.uk](http://www.teachingenglish.org.uk)

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований) и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Оценка выполнения практических работ; Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ; Оценка устного опроса, письменного опроса; Оценка заполнения лексических схем, таблиц, диаграмм, результатов лексического диктанта по разделам программы; Оценка результата работы с двуязычными словарями на практическом занятии; Оценка результатов перевода специального текста.
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	
<b>Знания:</b>	
лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	Оценка выполнения практических работ, Оценка выполнения внеаудиторных самостоятельных работ; Оценка выполнения лексико-грамматических упражнений; Оценка результатов тестирования по грамматике Оценка результата работы с двуязычными словарями на практическом занятии Оценка выполнения упражнений; Оценка результатов перевода специального текста.

#### Показатели контроля и оценки результатов освоения дисциплины

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы: - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических занятий экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

по специальности

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины - является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

**знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
Практические занятия	48
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
<b>внеаудиторная самостоятельная работа.</b>	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
РАЗДЕЛ 1. БЕЗОПАСНОСТЬ И ЗАЩИТА ЧЕЛОВЕКА В ОПАСНЫХ И ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ			25	
Тема 1.1. Защита населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Содержание учебного материала		2	
	1-2	Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.	2	1
	Практические занятия		2	
	3-4	Практическая работа № 1. Отработка умений организовывать и проводить мероприятия мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	2	2
	Содержание учебного материала		2	
	5-6	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	2	1
	Практические занятия		2	
	7-8	Практическая работа № 2. Отработка умений предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	2	2
	Содержание учебного материала		2	
	9-10	Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Способы защиты населения от оружия массового поражения. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	2	1
	Практические занятия		4	
	11-12	Практическая работа № 3. Отработка умений применять первичные средства пожаротушения.	2	2

	13-14	Практическая работа № 4. Отработка умений использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	2
<b>РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ.</b>			<b>65</b>	
Тема 2.1. Основы обороны	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
государства.	15-16	Основы военной службы и обороны государства.	2	1
	17-18	Военная доктрина Российской Федерации. Обеспечение военной безопасности Российской Федерации, военная организация государства, руководство военной организацией.	2	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
	19-20	Практическая работа № 5. Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России.	2	2
	21-22	Практическая работа № 6. Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму.	2	2
	23-24	Практическая работа № 7. Изучение правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника.	2	2
Тема 2.2. Воинская обязанность.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	25-26	Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	2	1
	27-28	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.	2	1
	29-30	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	2	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>32</b>	
	31-32	Практическая работа № 8. Отработка умений применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.	2	2
	33-34	Практическая работа № 9. Отработка умений ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности.	2	2

	35-36	Практическая работа № 10. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	2	2
	37-38	Практическая работа № 11. Определение роли Вооруженных Сил РФ как основы обороны государства.	2	2
	39-40	Практическая работа № 12. Выявление порядка подготовки военных кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации	2	2
	41-42	Практическая работа № 13. Изучение знаков различия по принадлежности к Вооруженным Силам	2	2
	43-44	Практическая работа № 14. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата Калашникова.	2	2
	45-46	Практическая работа № 15. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата.	2	2
	47-48	Практическая работа № 16. Принятие положения для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание.	2	2
	49-50	Практическая работа № 17. Выполнение упражнений учебных стрельб.	2	2
	51-52	Практическая работа № 18. Выполнение упражнений по метанию ручных учебно-имитационных гранат.	2	2
	53-54	Практическая работа № 19. Отработка строевой стойки и поворотов на месте.	2	2
	55-56	Практическая работа № 20. Отработка строевой стойки и поворотов в движении.	2	2
	57-58	Практическая работа № 21. Отработка движения походным строем и построения.	2	2
	59-60	Практическая работа № 22. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте.	2	2
	61-62	Практическая работа № 23. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении.	2	2
<b>РАЗДЕЛ 3. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ</b>			<b>10</b>	
Тема 3.1. Оказание первой помощи пострадавшим	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	63-64	Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	2	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	

	65-66	Практическая работа № 24. Оказание первой помощи пострадавшим	2	2
		<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Составить таблицу «Юридические основы первой помощи». Составить ситуационную задачу и решить ее. Тема: «Оказание доврачебной помощи пострадавшим». Составить алгоритм оказания первой помощи при дорожно – транспортных происшествиях (ДТП) – 6 часов.	<b>6</b>	
Промежуточная аттестация	67-68	Дифференцированный зачет	2	
		<b>Всего</b>	<b>102</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета, оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### *Нормативно-правовые документы:*

1. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций».
2. Постановление Правительства РФ от 11.11.2006 № 663 "Об утверждении Положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации".
3. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе».
4. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
5. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды».
6. Федеральный закон от 22.07.2008 № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности"
7. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и воинской службе».
8. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ).
9. Федеральный закон от 28.12.2010 № 390-ФЗ "О безопасности".
10. Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 N 16866).

11. Указ Президента РФ от 31.12.2015 № 683 "О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации".
12. Указ Президента РФ от 05.12.2016 № 646 "Об утверждении Доктрины информационной безопасности Российской Федерации"
13. "Гражданский кодекс Российской Федерации" от 30.11.1994 № 51-ФЗ 14. Федеральный закон от 21.12.1994 № 69-ФЗ "О пожарной безопасности".
15. Федеральный закон от 09.01.1996 № 3-ФЗ "О радиационной безопасности населения".
16. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ "О промышленной безопасности опасных производственных объектов".
17. Постановление Правительства РФ от 04.09.2003 № 547 "О подготовке населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера".

#### ***Основная литература:***

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. Москва Издательство Юрайт, 2021. 399 с. — (Профессиональное образование).

#### ***Дополнительная литература:***

1. Резчиков Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 639 с. — (Профессиональное образование).
2. Каракеян В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2021. — 313 с. — (Профессиональное образование).
3. Родионова О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва Издательство Юрайт, 2020. — 441 с. — (Профессиональное образование).
4. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Микрюков В.Ю. — Москва КноРус, 2022. — 333 с.
5. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва: КноРус, 2021. — 192 с.
6. Тягунов, Г.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Тягунов Г.В., Волкова А.А., Шишкунов В.Г., Барышев Е.Е. — Москва: КноРус, 2021. — 274 с.
7. Буянский С.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Буянский С.Г., Данилина М.В., Кабанова Н.А., Чаленко Н.Н. — Москва : Русайнс, 2021. — 310 с.

**Интернет – ресурсы:**

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – URL: <http://window.edu.ru/>.
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru/>.
3. Университетская информационная система «РОССИЯ» – URL: <https://uisrussia.msu.ru/>.
4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» – URL: <http://нэб.рф/>.
5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.
6. Справочная правовая система «Консультант плюс» – URL: <http://www.consultant.ru/>.
7. Справочная правовая система «Гарант» – URL: <http://www.garant.ru/>.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований) и промежуточной аттестации.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, тестирования. Дифференцированный зачет.
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	
применять первичные средства пожаротушения;	
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	
оказывать первую помощь пострадавшим.	
<b>Знания:</b>	



<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий.</p> <p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, тестирования.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p>	
<p>основы военной службы и обороны государства;</p>	
<p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</p>	
<p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p>	
<p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p>	
<p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p>	
<p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p>	
<p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	

### **Показатели контроля и оценки результатов освоения дисциплины**

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)	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
	Результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
	Оценка эффективности работы с источниками информации.
	Оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
	Оценка эффективности работы обучающегося в команде.
	Участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
	Наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участие во внеучебной деятельности.

## Перечень вопросов для дифференцированного зачета

1. Правовые, нормативно-технические и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.
2. Классификация факторов опасности в зависимости от их источников. Характер воздействия опасностей на жизнедеятельность человека.
3. Город как источник опасности. Системы обеспечения безопасности и их возможности.
4. Современное жилище и особенности его жизнеобеспечения. Возможные аварийные и опасные ситуации в быту и защита от них.
5. Экстремальные ситуации в природе и их причины. Причины вынужденного автономного существования человека в природных условиях. Правила поведения человека при вынужденном автономном существовании.
6. Классификация чрезвычайных ситуаций природного характера. Основные причины и источники опасности, вызываемые природными явлениями и стихийными бедствиями. Правила безопасного поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного характера.
7. Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Основные причины и источники опасностей, вызывающие аварии и катастрофы.
8. Основные принципы и направления охраны окружающей среды.
9. Уголовно-правовые основы самозащиты от посягательств на личность. Психологические и нравственные аспекты самозащиты.
10. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Предназначение, задачи, структура, режимы функционирования.
11. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Социальная защита граждан, пострадавших в чрезвычайных ситуациях.
12. Гражданская оборона, ее предназначение и задачи, структура и органы управления.
13. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении. Составление планов ГО и планирование мероприятий гражданской обороны.
14. Сущность устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени. Принципы и способы повышения устойчивости.
15. Способы, средства и порядок оповещения населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.
16. Сущность эвакуации и рассредоточения населения чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени. Организаций и порядок эвакуации.
17. Назначение, классификация и устройство средств коллективной защиты.
18. Средства индивидуальной защиты органов дыхания, их назначение, классификация и порядок использования.
19. Организация подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера в Российской Федерации.
20. Основы информационной безопасности в РФ.
21. История создания Вооруженных Сил РФ, ее связь с историей и становлением.
22. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.
23. Роль и место Вооруженных Сил Российской Федерации в системе обеспечения национальной безопасности России.

24. Дни воинской славы России – память поколений о воинских подвигах защитников Родины.
25. Значение дружбы и войскового товарищества для боевой готовности и боеспособности подразделений Вооруженных Сил Российской Федерации.
26. История российских государственных наград за военные отличия; ордена Российской Федерации.
27. Статус военнослужащих, их права и свободы.
28. Конституция России и другие законы РФ, определяющие правовые основы военной службы.
29. Обязательная подготовка граждан к военной службе, основное ее содержание и предназначение.
30. Первоначальная постановка граждан на воинский учет; обязанности граждан по воинскому учету.
31. Основные понятия о воинской обязанности; организация воинского учета.
32. Воинские звания и воинская форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил России.
33. Военные аспекты международного гуманитарного права.
34. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации – главный закон жизни военнослужащих.
35. Основные виды воинской деятельности. Общие требования воинской деятельности к уровню подготовки граждан, призываемых на военную службу.

**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>Стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>42</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>43</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>51</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

Цель дисциплины - всестороннее физическое воспитание, укрепление здоровья для достижения жизненных и профессиональных целей.

Задачи дисциплины:

- сохранение и укрепление здоровья студентов, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, поддержанию высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения,
- профессионально-прикладная физическая подготовка студентов с учётом особенностей будущей трудовой деятельности,
- воспитание у студентов постоянного интереса и привычки к систематическим занятиям физической культурой и спортом.

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:
- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **овладеть**:

- системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределения в физической культуре.

Данная рабочая программа способствует формированию компетенций, включающими в себя способность:

ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>234</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>216</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	216
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
-Занятия в спортивных клубах и секциях, кружках, выполнение упражнений по общей физической подготовке:	
Тренировки в оздоровительном беге от 60 м до 100 м.	
Выполнение бега на отрезках 30 м, 50 м, на скорости.	
Бег на развитие общей выносливости от 2 до 5 км.	
Совершенствование скоростно-силовых качеств в легкой атлетике.	
Отработка техники бега и техники дыхания.	
Закрепление исполнения техники прыжковых упражнений.	
Упражнение метателя, метание отягощений. Развитие скоростно-силовых качеств.	
Упражнения на координацию движения.	
Отработка техники катания на лыжах различным ходом.	
Выполнение упражнений по общей физической подготовке по заданию .	
Отработка техники катания на спусках, в подъем, при поворотах и при торможении	
Изучить правила игры в баскетбол, развитие скоростных качеств.	
Совершенствование технических приемов в баскетболе	
Изучение правил игры в волейбол, развитие скоростных качеств.	
Упражнения по совершенствованию технических приемов в волейболе	
Развитие силовых качеств – подтягивание, отжимание в упоре лежа, упражнения с отягощением.	
Упражнения на развитие гибкости, ловкости.	
Занятия индивидуального характера в атлетических и тренажерных залах по совершенствованию своих оздоровительных и физических качеств	
-написание реферативных работ,	



<p>-составление индивидуального дневника самоконтроля физического развития,</p>	
<p>- составление комплекса упражнений по коррекции отстающих групп мышц, производственной и гигиенической гимнастики, Составить комплекс упражнений по профессионально-прикладной физической подготовке. Самостоятельно проводить занятия ППФП в соответствии со специальностью. Разработка упражнений утренней гимнастики. Составление и демонстрация упражнений для улучшения координации движений.</p>	
<p>Физическая культура (ФК) в общекультурной и профессиональной подготовке студентов Основы здорового образа жизни. Физические способности человека и их развитие Профессионально-прикладная физ. подготовка (ППФП)</p>	
<p>- доклады; - мультимедийные презентации; - подготовка к зачётам</p>	
<p>Зачёт - 3с., 4с., 5с.,6с., 7с. Дифференцированный зачет – 8с.</p>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Теоретические занятия			11	
Тема 1.1. Физическая культура (ФК) в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	Содержание учебного материала			
	1.	Основные понятия ФК и спорта, самовоспитание, физическое развитие, физическая и функциональная подготовленность	1	2
	2.	Социально- биологические основы ФК и спорта. Основные понятия: организм человека, функциональные системы, саморегуляция, адаптация, двигательная активность. МПК, гиподинамия, гипокинезия, гипоксия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Формирование знаний о здоровом образе жизни. Подготовка рефератов по изученной теме		1	
Тема 1.2. Основы здорового образа жизни. Физические способности человека и их развитие	Содержание учебного материала			
	1.	Основные понятия здорового образа жизни, дееспособность, трудоспособность, саморегуляция, самооценка	1	2
	2 .	Физические качества, методы и принципы коррекции телосложения и функциональной подготовленности, комплексное развитие ФК	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Принципы здорового образа жизни». Составление индивидуального дневника самоконтроля физического развития. Проработка тематики по профилактическим реабилитационным и восстановительным мероприятиям в процессе занятий физической культуры и спортом		1	
Тема 1.3.	1.	Общая и профессиональная физ. подготовка, тренированность, спортивная форма, двигательные умения и навыки, объем, интенсивность, разминка	1	2

<b>Профессиональноприкладная физ. подготовка (ППФП)</b>	2.	Спорт в физическом воспитании студентов. Массовый спорт, высшие достижения, оздоровительные системы физических упражнений. Основные понятия ППФП, прикладные физические, психологические и специальные занятия, прикладные навыки Профилактические, реабилитационные и восстановительные мероприятия в процессе занятий физическими упражнениями.	<b>2</b>	2
		Самостоятельная работа обучающихся Освоение навыков по системе оздоровительных физических упражнений	1	
<b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>			<b>44</b>	
<b>Тема 2.1. Бег на короткие дистанции</b>	Содержание учебного материала		-	
	Практические занятия		<b>11</b>	
	Выполнение специальных беговых упражнений на скорость.		2	2
	Отработка техники разворотов. Выполнение челночного бега 5х 10 м		2	2
	Отработка техники старта. Бег 100м		2	2
	Исполнение стартового разгона и эстафетного бега		2	2
	Бег с ходу. Финиширование. Бег 250 м или 500 м		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Тренировки в оздоровительном беге от 60 м до 100 м. Выполнение бега на отрезках 30 м, 50 м, на скорости. Бег на развитие общей выносливости от 3 до 5 км. Совершенствование скоростно-силовых качеств в легкой атлетике. Отработка техники бега и техники дыхания. Занятия в спортивных секциях		1	
	<b>Тема 2.2. Бег на длинные дистанции</b>		-	
	Содержание учебного материала			
	Практические занятия		<b>7</b>	
	Отработка техники бега с высокого старта. Бег 100м		2	2
	Тактика бега на длинные дистанции. Бег 100м		2	2
	Выполнение упражнений на выносливость. Бег 50м. Отработка финишного рывка		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата. Занятие в спортивных клубах и спортивных секциях		1	

<b>Тема 2.3. Прыжок в длину</b>	Содержание учебного материала	-	
	Практические занятия	<b>13</b>	
	Выполнение специальных упражнений для исполнения прыжка в длину с места	4	2
	Выполнение тройного прыжка с места	2	2
	Отработка техники разбега, отталкивания, полёта и приземления. Выполнение тройного прыжка в шаге. Выполнение нормативов по лёгкой атлетике	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Закрепление исполнения техники прыжковых упражнений. Занятия в спортивных клубах и спортивных секциях	3	
<b>Тема 2.4. Прыжок в высоту</b>	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	<b>7</b>	
	Выполнение специальных упражнений для исполнения прыжка в высоту	2	2
	Отработка техники разбега, отталкивания, полёта и приземления	2	2
	. Выполнение прыжка в высоту с разбега. Выполнение нормативов по лёгкой атлетике.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Закрепление исполнения техники прыжковых упражнений. Занятия в спортивных клубах и спортивных секциях	1	
<b>Тема 2.5. Совершенствование техники метания в цель и на дальность</b>	Содержание учебного материала	-	
	Практические занятия	<b>7</b>	
	Отработка техники метания снарядов	1	2
	Метание различных снарядов в горизонтальные и вертикальные цели с расстояния 1215м.	2	2
	Метание снаряда с места. Выполнение специальных упражнений.	1	2
	Метание снаряда с разбега	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Отработка техники прыжковых упражнений. Выполнение упражнений по общей физической подготовке. Упражнение метателя, метание отягощений. Развитие скоростно-силовых качеств. Упражнения на координацию движения. Составление комплекса упражнений по коррекции отстающих групп мышц.	1	

Раздел 4. Спортивные игры		88	
Тема 4.1. Баскетбол	Содержание учебного материала	-	
	Практические занятия	36	
	Ведение мяча.	4	2
	Отработка техники передвижения и остановок	4	2
	Ловля мяча двумя руками, одной рукой. Передача мяча от груди. Передача на время	4	2
	Бросок по кольцу двумя руками сверху. Ведение и бросок на время	4	2
	Бросок одной рукой сверху. Добивание. Броски по кольцу на время	4	2
	Техника штрафных бросков.	4	2
	Отработка стойки защитника, выбивание и вырывание мяча. Двусторонняя игра	4	2
	Совершенствование тактики игры	4	3
	Освоение игровых навыков	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся Занятия в спортивных клубах и спортивных секциях. Написание реферата Выполнение упражнений по общей физической подготовке. Изучить правила игры в баскетбол, развитие скоростных качеств. Упражнения по совершенствованию скоростных и силовых качеств. Определение признаков утомления и перетренированности, меры по их предупреждению.	8	
Тема 4.2. Волейбол	Содержание учебного материала	-	
	Практические занятия	36	
	Совершенствование техники передвижений, остановок, поворотов, стоек. Отработка комбинаций из освоенных элементов техники передвижения	4	2
	Совершенствование техники подачи мяча, вариантов техники приема и передачи мяча, верхней прямой подачи	4	2
	Отработка вариантов нападающего удара через сетку	4	2
	Прием мяча сверху	4	2
	Прием мяча снизу после подачи	4	2
	Смешанный прием. Передача вперед	4	2
	Совершенствование техники защитных действий и двусторонней игры	4	2

	Овладение игрой и комплексное развитие психомоторных способностей	4	3
	Освоение игровых навыков	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся Занятия в спортивных клубах и спортивных секциях. Написание реферата Выполнение упражнений по общей физической подготовке. Изучение правил игры в волейбол, развитие скоростных качеств. Упражнения по совершенствованию скоростных и силовых качеств. Совершенствование технических приемов. Определение признаков утомления и перетренированности, меры по их предупреждению.	8	
<b>Раздел 5. Гимнастика</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 5.1. Спортивная гимнастика</b>	Содержание учебного материала	-	
	Практические занятия.	<b>26</b>	
	Техника выполнения гимнастических упражнений – комбинаций на перекладине низкой, со скакалкой, в равновесии на бревне.	6	2
	Элементы акробатических упражнений: кувырки, стойки, перевороты; соединение элементов.	4	2
	Прыжки опорные - «прыжок согнув ноги», «прыжок ноги врозь», прыжок через коня в длину.	4	2
	Перекладина высокая: подтягивание в висе, подъем переворотом.	4	2
	Совершенствование гимнастических элементов. Акробатика. Совершенствование комбинаций упражнений на снарядах, акробатике.	4	2
	Контрольные нормативы: подтягивание на высокой перекладине, поднимание и опускание туловища из положения лежа на спине, подъем переворотом. Совершенствование и сдача зачетных комбинаций на гимнастических снарядах.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся (занятия в кружках и секциях). Развитие силовых качеств – подтягивание, отжимание в упоре лежа, упражнения с отягощением. Упражнения на развитие гибкости, силы, ловкости. Разработка упражнений утренней гимнастики. Составление и демонстрация упражнений для улучшения координации движений.	6	
<b>Раздел 6. Профессиональноприкладная физическая подготовка (ППФП)</b>		<b>10</b>	
	Содержание учебного материала		

<b>Тема 6.1. Средства профессионально-прикладной физической подготовки</b>	Практические занятия.	<b>6</b>	
	Развитие точности и быстроты движений, игровой ловкости и выносливости к выполнению упражнений на координацию движений, бег на короткие дистанции 20-30 м.,	2	2
	Прыжки по разметкам на правой и левой ногах, опорные прыжки через коня и козла;	1	
	Ведение баскетбольных мячей меняя направление и скорость; передача мяча от груди со скоком от пола, броски мяча в корзину на точность.	2	2
	Упражнения с расстановкой, сборкой предметов. Развитие общей выносливости, координации и точности движения рук.	1	2
	Контрольные тесты по ППФП (выполняются в соответствии специальности, по видам физ. подготовки: спортигры, легкой атлетики, метания, гимнастики, упражнений на гибкость).	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся (занятия в кружках и секциях). Составить комплекс упражнений по профессионально-прикладной физической подготовке. Самостоятельно проводить занятия ППФП в соответствии со специальностью. Подобрать материал по способам самоконтроля функционирования состояния организма, физической подготовленности и работоспособности.	2	
<b>Раздел 7. Атлетическая гимнастика с методами и средствами тренаж. зала</b>		<b>21</b>	
<b>Тема 7.1. Физическая подготовка выпускников учебного заведения в разделе атлетическая гимнастика с методами и средствами тренажерного зала</b>	Содержание учебного материала		
	Лабораторные работы	—	
	Практические занятия	<b>20</b>	
	Выполнение специальных подготовительных и общих развивающих упражнений на все группы мышц. Работа на тренажёрных устройствах.	10	2
	Комплексы атлетической гимнастики.	10	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Занятия индивидуального характера в атлетических и тренажерных залах по совершенствованию своих оздоровительных и физических качеств	1	
<b>Зачёты по курсу дисциплины</b>		<b>12</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>18</b>	
<b>Всего:</b>		<b>234</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия: спортивного зала, оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения Основные источники:

1. Быченков С.В. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО /С.В. Быченков, О.В. Везеницын. Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2020. — 120 с.
2. Сахарова Е.В. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.В. Сахарова, Р.А. Дерина, О.И. Харитоновна. Электрон. текстовые данные. — Волгоград, Саратов: Волгоградский институт бизнеса, Вузовское образование, 2021. – 94с.

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.edu.ru/index.php>
2. <http://www.olympichistory.info/archive.htm>
3. <http://www.volley.ru/pages/497/>
4. <http://basketlessons.net/6.html>
5. <http://www.kvnsport.ru/balls.php>
6. <http://www.fizkulturavshkole.ru/doc.html>
7. <http://sportmashina.com/?cnt=articles&r=1>
8. <http://www.trainer.h1.ru/> - сайт учителя физ.культуры
9. <http://zdd.1september.ru/> - газета "Здоровье детей" 10. <http://spo.1september.ru/> - газета "Спорт в школе"
11. <http://www.infosport.ru/press/fkvot/> - Физическая культура: воспитание, образование, тренировка. Ежеквартальный научнометодический журнал Российской Академии Образования Российской Государственной Академии Физической Культуры.
12. <http://www.infosport.ru/press/szr/1999N5/index.htm> - Спортивная жизнь России. Электронная версия ежемесячного иллюстрированного журнала.
13. <http://kzg.narod.ru/> - Журнал «Культура здоровой жизни»



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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Обучающийся должен уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Промежуточный контроль: - дифференцированный зачет Текущий контроль: - оценивание практических умений по выполнению физических упражнений; - сдача контрольных нормативов, оценивание индивидуальных творческих работ, - оценка устного или письменного опроса, - оценка результатов тестирования по вопросам теории физической культуры
Обучающийся должен знать: - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни;	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК.04, ОК.08	текущий контроль промежуточная аттестация

**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СГ.05 «Основы бережливого производства»**

**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебная дисциплина СГ.05 Основы бережливого производства является частью вариативного цикла основной образовательной программы по специальности по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

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

Коды результатов (ЛР, МР, ПРб, ЛР)	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР 04	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
ЛР 05	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

ЛР 06	толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
ЛР 07	навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
ЛР 09	готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
ЛР 13	осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
МР 01	умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
МР 02	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
МР 03	владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
МР 04	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
МР 05	умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
МР 07	умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
ПРб 01	сформированность представлений о роли бережливого производства в современной научной картине мира;
ПРб 02	понимание роли бережливого производства в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
ПРб 03	владение основополагающими понятиями бережливого производства, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование терминологией;
ПРб 04	владение основными методами научного познания, используемыми в бережливом производстве: наблюдение, писание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений;

ПРб 05	сформированность умений решать задачи в области бережливого производства;
ПРб 06	сформированность умений применять полученные знания для выявления потерь в производственном процессе, разработке планов автономного обслуживания;
ЛРв 02	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛРв 03	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛРв 04	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛРв 08	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛРв 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛРв 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛРв 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛРв 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
ЛРв 16	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.
ЛРв 17	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы Объём образовательной нагрузки</b>	<b>Объем в часах</b>
в т. ч.:	<b>112</b>
теоретическое обучение	94
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа</b>	18

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	объем в часах	Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1.</b>	<b>Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия</b>	<b>36</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 09, ЛР 13, МР 01, МР 03, МР 04, МР 05, МР 05, МР 06, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05, ПРб 06, ЛРв 02, ЛРв 04, ЛРв 10, ЛРв 13, ЛРв 14, ЛРв 15, ЛРв 16, ЛРв 17
<b>Тема 1.1.</b> Введение в философию и методологию бережливого производства.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Пирамида качества, предпосылки формирования концепции бережливого производства.	4	
	Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством.	2	
	ГОСТ Р ИСО 56020-2014 Бережливое производство.	2	
	Положения и словарь.	4	
	Принципы и концепция системы БП. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	4	
<b>Тема 1.2.</b> Инструменты бережливого производства.	<b>В том числе, практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Принципы производственной системы Тойота.	4	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Системы управления материальными потоками.	2	
	Системы Канбан, «Точно во время», ячеечное и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	2	
	<b>В том числе, практические занятия</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.3.</b> Виды потерь и методы их устранения	<b>Практическое занятие № 2.</b> Система 5С: визуализация и упорядочение	4	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Инструменты бережливого производства. Методика пять вопросов «Почему?»	4	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	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.	4	



	<b>В том числе, практические занятия</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Виды потерь на производстве (Практическая игра)	4	
	<b>Практическое занятие №5.</b> Эффективность системы 5С по снижению потерь (Практическая игра)	4	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Системы управления и оптимизации материальными потоками</b>	<b>24</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 09, ЛР 13, МР 01, МР 03, МР 04, МР 05, МР 05, МР 06, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ЛРв 02, ЛРв 04, ЛРв 10, ЛРв 13, ЛРв 14, ЛРв 15, ЛРв 16, ЛРв 17
<b>Тема 2.1.</b> Виды моделей управления материальными потоками	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Выталкивающая и вытягивающая системы правления материальными потоками: основные принципы, достоинства и недостатки, способы повышения эффективности управления материальными потоками.	4	
	<b>В том числе, практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Моделирование производственных процессов.	4	
<b>Тема 2.2.</b> Затраты на качество и потери	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	Виды затрат на качество. Модель Джурана-Фейгенбаума. Метод Кросби.	4	
	Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества (по Г. Тагути).	4	
	<b>В том числе, практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Разработка кайдзен-предложений.	4	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Статистические методы анализа</b>	<b>34</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ЛР 04, ЛР 06, ЛР 07, МР 02, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ЛРв 04, ЛРв 03, ЛРв 08
<b>Тема 3.1.</b> Классические и новые статистические методы контроля качества	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	
	Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля.	4	
	Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты.	8	
	<b>Новые методы:</b> - диаграмма сродства, древовидная диаграмма, - системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, - коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы.	10	
	Охрана труда.	2	
	<b>В том числе, практические занятия</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Статистические методы.	4	

	<b>Практическое занятие № 9. Визуализация (зрительное управление), защита от преднамеренных ошибок</b>	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>18</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>112</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение программы учебной дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства осуществляется в пределах освоения ОПОП СПО,

#### 3.1 Основные печатные издания

1. Учебник: Бурнашева Э.П. Лань, 2022 , Зинчик, Н.С., Бережливое производство : учебник / Н.С. Зинчик, О.В. Кадырова, Ю.И. Растова, ; под общ. ред. А.Г. Бездудной. — Москва : КноРус, 2022 Электронные издания
- Андерсон Д. Канбан. Альтернативный путь в Agile / Д. Андерсон. – Москва: Манн, Иванов и Фербер, 2017. – 286 с. - ISBN 978-5-0010-0530-8. Текст: электронный.
- Вэйдер М. Инструменты бережливого производства. Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства / М. Вейдер. – Москва: Альпина Паблишер, 2017. – 125 с. - ISBN 978-5-9614-4958-7. Текст: электронный.

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

Предметные результаты обучения	Методы оценки
ПР6 01	Устный опрос
ПР6 02	Письменный опрос
ПР6 03	Тест
ПР6 04	Устный опрос
ПР6 05	Письменный опрос
ПР6 06	Устный опрос

##### 5.1 Результаты обучения, регламентированные ФГОС СОО и с учетом примерной основной образовательной программы среднего общего образования (ПООП СОО)

Содержание элективной дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства направлено на достижение всех личностных (далее – ЛР), метапредметных (далее – МР) и предметных (далее – ПР) результатов обучения, регламентированных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее - ФГОС СОО) и с учетом примерной основной образовательной программы среднего общего образования (далее – ПООП СОО).

ЛР 04 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

ЛР 05 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

ЛР 06 толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

ЛР 07 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других

видах деятельности;

ЛР 09 готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; ЛР 13 осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

**Метапредметные** результаты отражают:

МР 01 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

МР 02 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

МР 03 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

МР 04 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально- правовой и экономической информации, критически оценивать и

интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

МР 05 умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; МР 07 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

МР 08 владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания.

**Предметные** результаты на базовом уровне отражают:

ПРб 01 сформированность представлений о роли бережливого производства в современной научной картине мира;

ПРб 02 понимание роли бережливого производства в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

ПРб 03 владение основополагающими понятиями бережливого производства, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование терминологией;

ПРб 04 владение основными методами научного познания, используемыми в бережливом производстве: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений;

ПРб 05 сформированность умений решать задачи в области бережливого производства;

ПРб 06 сформированность умений применять полученные знания для выявления потерь в производственном процессе, разработке планов автономного обслуживания; **Личностные** результаты в рамках программы Воспитания отражают:

ЛРв 02 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛРв 03 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛРв 04 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛРв 08 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛРв 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛРв 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

ЛРв 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛРв 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

ЛРв 16 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛРв 17 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

**Контрольно-измерительные материалы по специальности 19.02.13  
Технология продуктов общественного питания массового изготовления и  
специализированных пищевых продуктов**

Контрольно-измерительные материалы (далее –КИМ) представлены в виде междисциплинарных заданий и направлены на контроль качества и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и процессом формирования компетенций, определенных основной образовательной программой среднего профессионального образования по учебной дисциплине СГ.06 Основы бережливого производства посредством текущего контроля успеваемости. КИМ разработан с опорой на синхронизированные образовательные результаты и с учетом профессиональной направленности образовательной программы для специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

№ раздела	Коды образовательных результатов (ЛР, МР, ПР, ОК, ПК)	Форма контроля и оценивания	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1.</b> Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 09, ЛР 13, МР 01, МР 03, МР 04, МР 05, МР 05, МР 06, ПР6 01, ПР6 02, ПР603, ПР6 04, ПР605, ПР6 06, ЛРв 02, ЛРв 04, ЛРв 10, ЛРв 13, ЛРв 14, ЛРв 15, ЛРв 16, ЛРв 17	Практическая работа Опрос Работа с раздаточным материалом	
<b>Раздел 2.</b> Системы управления и оптимизации материальными потоками	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 09, ЛР 13, МР 01, МР 03, МР 04, МР 05, МР 05, МР 06, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ЛРв 02, ЛРв 04,	Практическая работа Опрос Работа с раздаточным материалом	
<b>Раздел 3.</b> Статистические методы анализа	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ЛР 04, ЛР 06, ЛР 07, МР 02, МР 08, ПР6 01, ПР6 02, ПР6 03, ПР6 04, ПР6 05, ПР6 06, ЛРв 04, ЛРв 03, ЛРв 08, ЛРв 10, ЛРв 13, ЛРв 14, ЛРв 15, ЛРв 16, ЛРв 17	Практическая работа Тестовое задание	
<b>Промежуточная аттестация</b>			Устный опрос по билетам

**Критерии оценивания устных ответов на вопросы промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета:**

- полнота и правильность ответа;
  - степень осознанности усвоения;
  - последовательность изложения;
  - умение подтвердить ответ своими примерами;
- «5» - ответ полный, правильный, материал усвоен и подтверждается своими примерами, отвечает связно, последовательно, без недочетов или допускает некоторые неточности.
- «4» - ответ близкий к «5», но студент допускает неточности, которые легко



исправляется сам.

«3» - обучающийся обнаруживает понимание излагаемого материала, но отвечает неточно, по наводящим вопросам, затрудняется сам привести пример. Исправляет только с помощью, излагает материал несвязно.

«2» - обучающийся обнаруживает полное непонимание излагаемого материала, отсутствие ответа

**Критериями оценки в виде деловой игры служат следующие параметры:**

- степень подготовленности к игре;
- актуальность подготовленных и задаваемых вопросов;
- соответствие стратегии поведения представленному стилю собеседования; - культура речи;
- степень активности в работе;
- проявление коммуникативных навыков.

**Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося являются:**

- уровень освоения учебного материала;
- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач; - уровень сформированности общеучебных умений;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия; - уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее

•

**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

•

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 Основы финансовой грамотности

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

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

- 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 учетноотчетную документацию (заполнять договора 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 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 ресторанного бизнеса;
  - 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 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.

**знать:**

- 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, 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 ресторанного бизнеса;
  - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного 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 ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>94</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>94</i>
в том числе:	
практические занятия	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
выполнение практических заданий, составление конспектов, отчетов	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы экономики				
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала		4	
	1-2	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.	2	2
	3-4	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.	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала		6	
	5-6	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 формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	2	2,3
	7-8	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	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	9-10	<b>Практическая работа № 1.</b> Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	
<b>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	11-12	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.	2	2-3
	13-14	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	2	
	15-16	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.	2	
	17-18	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	
	<b>Практические занятия</b>			

	19-20	<b>Практическая работа № 2.</b> Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
	21-22	<b>Практическая работа № 3.</b> 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.	2	
	23-24	<b>Практическая работа № 4.</b> 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).	2	
	25-26	<b>Практическая работа № 5.</b> 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.	2	
	27-28	<b>Практическая работа № 6.</b> 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.	2	
<b>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	29-30	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	2	2-3
	<b>Практические занятия</b>			
	31-32	<b>Практическая работа № 7.</b> Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	

<b>Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b>	33-34	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	2	2-3
	<b>Практические занятия</b>			
	35-36	<b>Практическая работа № 8.</b> 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.	2	
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
<b>Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b>	37-38	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	2	2-3
	<b>Практические занятия</b>			
	39-40	<b>Практическая работа № 9.</b> Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	
<b>Тема 1.7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Основы предпринимательства и бизнеспланирования</b>	41-42	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	2	2-3
	43-44	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	2	
	45-46	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам	2	

	47-48	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнеспланов, структура бизнес-плана, методика составления. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	49-50	<b>Практическая работа № 10.</b> Изучение источников финансирования деятельности организации	2	
	51-52	<b>Практическая работа № 11.</b> Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	
	53-54	<b>Практическая работа № 12.</b> Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	
	55-56	<b>Практическая работа № 13.</b> Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
	57-58	<b>Практическая работа № 14.</b> Изучение разделов бизнес- плана	2	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>				
<b>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	59-60	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 функции управления. Понятие, назначение и виды	2	
	61-62	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социальнопсихологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	2	2-3

	<b>Практические занятия</b>			
	63-64	<b>Практическая работа № 15.</b> Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	
	65-66	<b>Практическая работа № 16.</b> Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения.	2	
<b>Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	67-68	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	2	2-3
	69-70	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	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	71-72	<b>Практическая работа № 17.</b> Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	
<b>Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	73-74	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.	2	2-3
	75-76	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость		

		руководителя как основа нормальной обстановки в организации. Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	77-80	<b>Практическая работа № 18,19.</b> Деловая игра «Управленческие решения и культура труда руководителя»	4	
<b>Раздел 3. Основы маркетинга</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	81-82	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 организации ресторанного бизнеса.	2	2
	83-84	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 (ISO9000). Разработка нового товара (услуги).	2	
	85-86	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.	2	
	87-88	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2	
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			



<b>Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	89	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	1	2-3
	90	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	1	
	<b>Практические занятия</b>			
	91	<b>Практическая работа № 20.</b> Построение классической матрицы BCG и выработка стратегии на разных этапах ЖЦТ. Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	1	
	92	<b>Практические занятия № 21.</b> Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	1	
	<b>93-94</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>94</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета основ финансовой грамотности оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

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

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

*Нормативные акты:*

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.

*Основная литература*

- Акимов В.В., Макарова Т.Н., Мерзляков В.Ф. Экономика отрасли (строительство). – М.: Инфра-М, 2017.-300с.- (Среднее профессиональное образование.
- Драчева Е. Л. Менеджмент: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. -5 е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2007. -288с.
- Котерова Н.П. Экономика организации: учебник для СПО. М.: «Академия», 2016.
- Пястолов С.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности: учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений/ С.М.Пястолов.-5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2007.-336с.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований) и промежуточной аттестации.

<p style="text-align: center;"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Умения</b></p>	
<p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетноотчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;</p> <p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>• 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;</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>• рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p>	<p>Тестирование, контроль над выполнением практических работ, оценка заданий для самостоятельной работы</p>

<p>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 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>	
Знания	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>• принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>• виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>• сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>• классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>• цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>• этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>• 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;</li> <li>• виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> </ul>	<p>Проверочные работы, устные и письменные опросы, задания для самостоятельной работы, выполнение тестовых заданий, экзамен</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>• 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,</li> <li>• учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>• 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;</li> <li>• требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>• количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>• показатели резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>• формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>• состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; • механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>• основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>• понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>• 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 ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>• 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;</li> <li>• стили управления;</li> <li>• способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>• правила делового общения в коллективе;</li> <li>• сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>• понятие сегментация рынка;</li> <li>• методы проведения маркетинговых исследований;</li> </ul>	
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>• организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>	
---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.09	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научнопрактических конференций.
	Контроль и анализ студентов по их деятельности использованию различных источников информации
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка социальной активности
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Контроль деятельности студентов при выполнении различных видов работ с использованием ИКТ
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций; оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 ХИМИЯ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**по специальности**

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>



# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.01. Химия в пищевом производстве**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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.

**знать:**

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

## 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)	196
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	160
в том числе:	
практические занятия	10
лабораторные занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	18

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1. Физическая химия</b>			
<b>Тема 1.1</b> Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1-2. Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики.	2	2-3
	3-4. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>5-6. Практическое занятие №1</b> Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить сообщение «Энергетически сбалансированное меню»	2	
<b>Тема 1.2.</b> Агрегатные состояния веществ, их характеристика	<b>Содержание учебного материала</b>		
	7-8. Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение.	2	2-3
	9-10. Вязкость. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соусов, майонез, заправок, желированных блюд, каш)	2	
	11-12. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра	2	
	приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	2	
	13-14. Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>15-16. Лабораторная работа №1</b> Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить сообщения: «Влияние вязкости на качество пищевых продуктов и готовых блюд», «Сублимация и её значение для приготовления	2	

	пищевых продуктов»		
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Химическая кинетика и катализ.	17-18. Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	2	2-3
	19-20. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	
	21-22. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>23-24. Лабораторная работа №2</b> Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Выполнение упражнений	2	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Свойства растворов.	25-26. Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость.	2	2-3
	27-28. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций.	2	
	29-30. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Растворимость газов в жидкостях.	2	
	31-32. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>33-34. Практическое занятие №2</b> Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.	2	
	<b>35-36. Лабораторная работа №3.</b> Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.	2	
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Поверхностные явления.	37-38. Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество.	2	

	39-40. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	2	2
<b>Раздел.2. Коллоидная химия</b>		<b>34+2 сам</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	41-42. Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация.	2	2
	43-44. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	2	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Коллоидные растворы.	45-46. Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки.	2	2-3
	47-48. Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>49-50. Практическое занятие №3</b> Составление формул и схем строения мицелл.	2	
	<b>51-52. Лабораторная работа №4</b> Получение коллоидных растворов.	2	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Грубодисперсные системы.	53-54. Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	2	2-3
	55-56. Эмульсии. Пены. Порошки.	2	
	57-58. Аэрозоли, дымы, туманы.	2	
	59-60. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>61-62. Лабораторная работа №5</b> Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить сообщение: «Пищевые грубодисперсные системы»	2	
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	63-64. Строение ВМС, классификация.	2	2-3
	65-66. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.	2	
	67-68. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС	2	
	69-70. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы.	2	
	71-72. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	73-74. <b>Лабораторная работа №6</b> Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщения на тему: «Вещества – загустители, желеобразователи»	2	
<b>Раздел 3. Аналитическая химия</b>			
<b>Тема 3.1.</b> Качественный анализ.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	75-76 Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	2	2
<b>Тема 3.2.</b> Классификация катионов и анионов.	<b>Содержание учебного материала</b>		
	77-78. Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов.	2	2-3
	79-80. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля.	2	
	81-82. Групповой реактив и условия его применения.	2	
	83-84. Произведение растворимости, условия образования осадков	2	
	85-86. Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей аналитической группы.	2	
	87-88. Характеристика группы, частные реакции на катионы четвертой аналитической группы.	2	
	89-90. Амфотерность.	2	
	91-92. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	2	

	93-94. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	2	
	95-96. Частные реакции анионов первой группы	2	
	97-98. Частные реакции анионов второй группы	2	
	99-100. Частные реакции анионов третьей групп. Систематический ход анализа соли	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	101-102. <b>Лабораторная работа №7</b> Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	
	103-104. <b>Лабораторная работа №8</b> Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	
	105-106. <b>Лабораторная работа № 9</b> Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли	2	
	107-108. <b>Практическое занятие №4</b> Решение задач на правило произведения растворимости.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	2	
<b>Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2-3
	109-110. Понятие. Сущность методов количественного анализа.	2	
	111-114 Операции весового (гравиметрического) анализа	4	
	115-118. Сущность и методы объемного анализа.	4	
	119-122 Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов	4	
	123-126 Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.	4	
	127-130 Перманганатометрия и её сущность	4	
	131-134 Йодометрия и её сущность	4	
	135-138. Сущность методов осаждения.	4	
	139-142. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	4	
	143-146 Вычисления в объемном анализе	4	



	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>147-148. Практическая работа №5</b> Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	
	<b>149-150. Лабораторная работа №10</b> Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	
	<b>151-152. Лабораторная работа №11</b> Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	
	<b>153-154 Лабораторная работа №12</b> Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значения в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	4	
<b>Тема 3.4.</b> <b>Физико-химические методы анализа.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2-3
	155-156. Сущность физико-химических методов анализа и их особенности		
	157-158. Сущность и значение колориметрического метода; сущность и общая характеристика методов стандартных серий и калибровочного графика. Приборы колориметрического метода анализа	4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>159-160. Лабораторная работа №13</b> Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		18	
<b>Итого</b>		196	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета химии.  
оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

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

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

##### **Основная литература**

- О. С. Gabrielyan Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений, М.: Дрофа 2019;
- О. С. Gabrielyan, Химия. 10 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. М.: Дрофа 2019;
- О.С. Gabrielyan, И.Г. Остроумов, Ю.С. Пономарев, Химия. 10 класс. Углубленный уровень: учеб. Для общеобразовательных учреждений, -М.: Дрофа, 2019;
- О.С. Gabrielyan, И.Г. Остроумов, Ю.С. Пономарев, Химия, 11 класс. Углубленный уровень: учеб. Для общеобразовательных учреждений, -М.: Дрофа, 2019;
- Н.П. Троегубова, Поурочные разработки по химии к УМК О.С. Gabrielyan, Г.Г. Лысовой, Г.Е. Рудзитиса, Ф.Г. Фельдмана, -М.: «ВАКО», 2009;

##### **Интернет-ресурсы:**

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru>.  
Российский общеобразовательный портал <http://experiment.edu.ru>.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований) и промежуточной аттестации.

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>• использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>• описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>• проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>• использовать лабораторную посуду и оборудование;               <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</li> </ul> </li> <li>• проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;               <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> </ul> </li> <li>• соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> </ul>	Тестирование, контроль над выполнением лабораторных занятий и практических работ, оценка заданий для самостоятельной работы
<b>Знания</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные понятия и законы химии;</li> <li>• теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>• понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>• классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>• обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;               <ul style="list-style-type: none"> <li>• окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> </ul> </li> <li>• гидролиз солей, диссоциацию электролитов</li> </ul>	Проверочные работы, устные и письменные опросы, выполнение тестовых заданий, экзамен

<p>в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</li> <li>• характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>• свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>• дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>• роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>• основы аналитической химии;</li> <li>• основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>• назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>• методы и технику выполнения химических анализов;</li> <li>• приемы безопасной работы в химической лаборатории.</li> </ul>	
---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.07, ОК.09	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций.
	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В**  
**ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

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

- 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;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- 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.

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
Практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа.	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1-2 Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	2
<b>Раздел 1 Морфология и физиология микробов</b>			
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	3-6 Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	4	2-3
	<b>Практические занятия</b>		
	7-8 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	9-12 Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	4	2-3
	<b>Практические занятия</b>		
	13-14 Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	15-18 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	4	
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	19-22 Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	4	2
<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	24-26 Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	4	2-3
	27-30 Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	4	
	<b>Практические занятия</b>		
	31-34 Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	4	
	35-38 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	4	
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>		
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	39-42 Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	4	2-3
	43-46 Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	4	
	<b>Практические занятия</b>		
	47-50 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	4	
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	51-54 Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	4	2-3
	<b>Практические занятия</b>		
	55-58 Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	4	
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	59-62 Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции.	4	2-3

<b>энергии</b>	Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	<b>Практические занятия</b>		
	63-66 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	4	
	67-70 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	4	
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2-3
	71-74 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 Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	4	
	<b>Практические занятия</b>		
	75-78 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	
<b>Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания</b>			
<b>Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2-3
	79-82 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	4	
	<b>Практические занятия</b>		
	83-86 Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	4	
	87-90 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	4	
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	91-94 Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	4	2-3
	95-98 Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	4	
	<b>Практические занятия</b>		
	99-100 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	101-102 Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	2-3
	<b>Практические занятия</b>		
	103-104 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	105-106 Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2	2
<b>107-108</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>Итого</b>		<b>108</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета микробиологии, санитарии и гигиены в общественном питании. оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

*Основные источники:*

- Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. Москва. Академия, 2019.– 240 с.
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. Москва Академия, 2018. 256 с.
- Наумова Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие для студентов среднего профессионального образования / Т. И. Наумова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 284 с.
- Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: ЭУМК для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – Москва: Академия, 2021. – URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5411/478840/>
- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование).

*Электронные издания:*

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
6. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
7. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
8. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa. – Режим доступа: [http://www.creative\"chef.ru/](http://www.creative\)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований) и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать лабораторное оборудование;</li> <li>• определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>• проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>• обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>• обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>• производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>• осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li> <li>• проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>• рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>• составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.</li> </ul>	Тестирование, контроль над выполнением практических работ, оценка заданий для самостоятельной работы
Знания	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>• классификацию микроорганизмов;</li> <li>• морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>• генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>• роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>• характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>• особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>• основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>• микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>• основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>• возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной</li> </ul>	Проверочные работы, устные и письменные опросы, выполнение тестовых заданий, экзамен

<ul style="list-style-type: none"> <li>продукции;</li> <li>• методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>• правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>• классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>• схему микробиологического контроля;</li> <li>• пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>• суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>• основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>• суточный расход энергии;</li> <li>• состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>• физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>• усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>• нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>• назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>• методики составления рационов питания</li> </ul>	
--	--

### Показатели контроля и оценки результатов освоения дисциплины

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	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.07, ОК.09	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций.
	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности



	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка социальной активности
	Контроль деятельности студентов при выполнении различных видов работ с использованием ИКТ
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы

**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 03 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ**

**по специальности**

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03

## Бизнес-планирование

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

В результате изучения дисциплины студент должен

**знать:**

- понятие предпринимательского права, систему его источников;
- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
- налогообложение предпринимателя и налоговые льготы;
- особенности предпринимательской деятельности с участием иностранного элемента;
- порядок банкротства предпринимателей и юридических лиц;
- особенности лицензирования некоторых видов деятельности;
- отличия конкуренции, монополии, монополистической деятельности, недобросовестной конкуренции, доминирующего положения друг от друга;
- ценообразование.

**уметь:**

- представлять основные концепции предпринимательского права;
- работать с нормативными актами.

студент должен **владеть:**

- умением проводить анализ норм, регулирующих правоотношения в сфере предпринимательской деятельности;
- навыками осуществления профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

–	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
–	ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной

	деятельности.
–	ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
–	ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
–	ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
–	ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
–	ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
–	ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>162</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>144</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>64</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>18</i>
в том числе:	
<b>внеаудиторная самостоятельная работа.</b>	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
<b>Раздел 1 Основы предпринимательской деятельности</b>				
Тема 1.1. Основы предпринимательства в РФ	<b>Содержание учебного занятия</b>			
	1-2	Предпринимательская деятельность в Российской Федерации. Государственное регулирование и поддержка развития малого предпринимательства.	2	1
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1.Подготовить презентацию по теме: «Деловые люди Новосибирской области»		5	
	2.Подготовить презентацию по теме: «История Российского предпринимательства»		5	
	<b>Практические работы</b>			
	3-4	П/Р №1 Определение вида и формы предпринимательской деятельности	2	2
	<b>Содержание учебного занятия</b>			
	5-8	Сущность инновационного предпринимательства	4	2
	9-10	Экономика предприятия. Ресурсы предприятия	2	2
	11-14	Значение бизнес идеи для создания собственной фирмы	4	2
	15-18	Технико-экономическое обоснование нового предприятия	4	2
	19-20	Значение и сущность фирменного наименование	2	2
	21-24	Классификация предпринимательских рисков	4	2
	25-28	Показатели риска и методы его оценки. Основные способы снижения риска: страхование, лизинг, факторинг, франчайзинг, хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт.	4	2
	29-32	Хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт как способы снижения предпринимательского риска (сообщение).	4	2
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	3. Подготовить презентацию на тему: «Риски. Управление рисками»		8	
	<b>Содержание учебного занятия</b>			
	33-36	Организация управления предприятием. Персонал предприятия	4	2
	37-40	Документационное обеспечение деятельности предприятия	4	2
	41-44	Основные положения об оплате труда на предприятии предпринимательского типа	4	2
	45-48	Государственная регистрация предприятий. Лицензирование деятельности предприятий.	4	2

	<b>Практические работы</b>			
	49-50	П/Р №2 «Создание классификации основных производственных фондов предприятия»	2	3
	51-52	Прекращение деятельности предприятия	2	2
	53-54	Типология и организационная структура предприятия	2	2
	55-56	Оснащение оборудованием предприятия ООП	2	2
	57-58	Расчет по кредитам. Банкротство предприятия	2	2
	<b>Практические работы</b>			
	59-60	П/Р №3 Изучение экономики районов города Вологды	2	3
	61-62	П/Р №4 Планирование мер по легализации предпринимательской деятельности	2	3
	63-64	П/Р №5 Создание плана мероприятий по охране труда на предприятии	2	3
<b>Раздел 2 Планирование профессиональной карьеры</b>				
Тема 2.1. Спрос и предложение на рынке труда. Основы управления карьерой.	65-68	П/Р №6 Создание трудовой документации.	4	3
	<b>Содержание учебного занятия</b>			
	69-72	Карьерный потенциал личности. Управление деловой карьерой	4	2
	73-76	Планирование поиска работы. Собеседование с потенциальным работодателем	4	2
	77-80	Развитие карьеры персонала организации	4	2
	<b>Практические работы</b>			
	81-82	П/Р №7 Определение режима труда и отдыха персонала	2	3
	83-84	П/Р №8 Определение лидерских качеств в управлении персоналом	2	3
	85-86	П/Р №9 Составление профессиограммы работника организации	2	3
	87-88	П/Р №10 Планирование рекламной деятельности организации	2	3
Тема 2.2. Внедрение организации на рынок услуг	<b>Содержание учебного занятия</b>			
	89-92	Деятельность предприятия в условиях рыночной экономики	4	2
	93-96	Роль конкуренции в предпринимательской деятельности	4	2
	<b>Практические работы</b>			
	97-102	П/Р. №11 Разработка фирменного стиля предприятия	6	3
	103-108	П/Р №12 Создание памятки «Контроль за деятельностью предприятия»	6	3
	109-114	П/Р №13 Диагностика мотивационной структуры личности	6	3
	115-122	П/Р №14 Планирование маркетинговой деятельности предприятия	8	3
	123-	П/Р №15 Создание бизнес-плана собственного предприятия	10	3



	132			
Тема 2.3. Культура предпринимательства	<b>Практические работы</b>			
	133-134	П/Р №16 Создание памятки предпринимательской этики и этикета	2	3
	135-136	П/Р №17 Формирование культуры предпринимательской организации в работе с представителями иностранного бизнеса	2	3
Тема 2.4. Предпринимательская тайна. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	<b>Содержание учебного занятия</b>			
	138-140	Сущность предпринимательской тайны. Отличие предпринимательской тайны от коммерческой.	2	2
	<b>Практические работы</b>			
	141-142	П/Р №18 Разработка таблицы: «Виды ответственности предпринимателей. Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства. Ответственность за низкое качество продукции (работ, услуг)» П/Р №19 Разработка таблицы: «Ответственность за совершение налоговых правонарушений»	2	3
	143-144	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
		<b>Самостоятельная работа</b>	18	
<b>Всего:</b>			<b>162</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета бизнес-планирования оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

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

##### **Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, дополнительной литературы**

###### *Основная литература*

- Трудовой кодекс Российской Федерации.
- Гражданский кодекс Российской Федерации.
- Налоговый кодекс Российской Федерации.

###### Учебники:

- Акимов В.В., Макарова Т.Н., Мерзляков В.Ф. Экономика отрасли (строительство). – М.: Инфра-М, 2017. -300с.- (Среднее профессиональное образование).
- Драчева Е. Л. Менеджмент: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. -5 е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2007. -288с.
- Котерова Н.П. Экономика организации: учебник для СПО. М.: «Академия», 2016.
- Пястолов С.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности: учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений/ С.М.Пястолов. -5-е изд., стер.М. Издательский центр «Академия»,2007. -336с.

## 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований) и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>представлять основные концепции предпринимательского права</li> <li>работать с нормативными актами</li> </ul>	оценка результата работы на практическом занятии, тестирование дифференцированный зачет
<b>Знания</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>понятие предпринимательского права, систему его источников</li> <li>организационно-правовые формы предпринимательской деятельности</li> <li>налогообложение предпринимателя и налоговые льготы</li> <li>особенности предпринимательской деятельности с участием иностранного элемента</li> <li>порядок банкротства предпринимателей и юридических лиц</li> <li>особенности лицензирования некоторых видов деятельности</li> <li>отличия конкуренции, монополии, монополистической деятельности, недобросовестной конкуренции, доминирующего положения друг от друга</li> <li>ценообразование</li> </ul>	устный опрос, тестирование, проверочная работа, оценка результата работы на практическом занятии дифференцированный зачет

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	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06,	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций.

OK.07, OK.09	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка социальной активности
	Контроль деятельности студентов при выполнении различных видов работ с использованием ИКТ
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций; оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы

**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 Товароведение продовольственных товаров

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктового общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

#### уметь:

- применять методы товароведения;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

#### знать:

- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества и маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарноэпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных товаров

В результате освоения учебной дисциплины **обучающийся** должен овладеть следующими компетенциями:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9	Пользоваться профессиональной государственной документацией на и иностранных языках.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
Практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа.	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## 2.2. Содержание обучения

Наименование разделов		Содержание учебного материала, лабораторные работы и Практическая работа, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1 Теоретические основы товароведения</b>				
<b>Тема 1.1 Введение в товароведение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1-2	Теоретические основы товароведения. Основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы товароведения.	2	1
<b>Тема 1.2 Объекты и субъекты товароведения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	3-4	Товар как объект товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности. Основопологающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них	2	2
<b>Тема 1.3 Методы товароведения</b>	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	5-6	<b>Практическая работа № 1</b> Распознавание метода товароведения и классификация товаров иерархическим и фасетным методом.	2	2
<b>Тема 1.4 Классификация и кодирование товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	7-8	Методы систематизации классификация и кодирование.	2	2
	9-10	Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировки; факторы, влияющие на них.	2	2
<b>Тема 1.5 Ассортимент товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	11-12	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров Классификация ассортимента	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	13-14	<b>Практическая работа № 2</b> Формирование и анализ торгового ассортимента в розничной торговой сети. Идентифицирование товара	2	2
<b>Тема 1.6 Качество товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	15-16	Установление градаций качества.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	

<b>Тема 1.7 Оценка качества товаров</b>	17-18	<b>Практическая работа № 3</b> Оценивание качества товаров и установление их градаций качества	2	2
<b>Тема 1.8 Количественная характеристика товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	19-20	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия.	2	2
<b>Тема 1.9 Физические свойства товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	21-22	Группы физических свойств товаров. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания.	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	23-24	<b>Практическая работа № 4</b> Расчет товарных потерь и правила их списания	2	2
<b>Тема 1.10 Технологический цикл товародвижения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	25-26	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная.	2	2
<b>Тема 1.11 Формирование и сохранение качества и количества товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	27-28	Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания. Контроль режима и сроков хранения товаров, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и сроках хранения.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	2
	29-30	<b>Практическая работа № 5</b> Решение торговых ситуаций по соблюдению оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарноэпидемиологических требований к ним.	2	

<b>Раздел 2 Товароведение продовольственных товаров</b>				
<b>Тема 2.1 Введение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	31-32	Особенности товароведения продовольственных товаров. Факторы, формирующие качество. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарноэпидемиологические требования к ним.	2	2
	<b>Содержание учебного материала</b>			

<b>Тема 2.2. Химический состав продовольственных товаров.</b>	33-34	Характеристика важнейших веществ химического состава продовольственных товаров	2	2
	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Тема 2.3. Особенности оценки и подтверждения соответствия качества продовольственных товаров</b>	35-38	Качество продовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями.	4	2
	<b>Практические занятия</b>			
	39-40	<b>Практическая работа № 1</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	2	3
<b>Тема 2.4. Вспомогательные продовольственные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	41-42	Пищевые добавки. Улучшители. Сода. Спички.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	43-44	<b>Практическая работа № 2</b> Изучение ассортимента, оценка качества и маркировка поваренной соли.	2	2
<b>Тема 2.5. Зерномучные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	45-48	Товароведная характеристика крупы, муки макаронных изделий и хлебобулочных изделий	4	2
	<b>Практические занятия</b>			
	49-50	<b>Практическая работа № 3</b> Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.	2	3
	51-52	<b>Практическая работа № 4</b> Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения крупы и макаронных изделий.	2	3
<b>Тема 2.6. Плодоовощные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	53-56	Товароведная характеристика свежих овощей и плодов	4	2
	<b>Практические занятия</b>			
	57-58	<b>Практическая работа № 5</b> Органолептическая оценка качества моркови, свеклы.	2	2
<b>Тема 2.7. Вкусовые товара</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	59-60	Товароведная характеристика чая. кофе	2	2

	61-62	Товароведная характеристика ликероводочных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	63-64	<b>Практическая работа № 6</b> Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения чая, кофе.	2	3
<b>Тема 2.8. Молочные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	65-68	Товароведная характеристика молочных товаров.	4	2
	<b>Практические занятия</b>			
	69-70	<b>Практическая работа № 7</b> Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения сметаны.	2	3
	71-76	<b>Практическая работа № 8</b> Анализ ассортимента сыров в торговых предприятиях г.Вологды.	6	3
<b>Тема 2.9. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	77-80	Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров маргарина, масла из коровьего молока .	4	2
	<b>Практические занятия</b>			
	81-82	<b>Практическая работа № 9</b> Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения растительных масел.	2	3
	83-84	<b>Практическая работа № 10</b> Распознавание ассортимента оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения молочных консервов.	2	2
<b>Тема 2.10. Продукты детского питания и пищевые концентраты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	85-88	Товароведная характеристика продуктов детского питания. Товароведная характеристика пищевых концентратов.	4	2
<b>Тема 2.11. Кондитерские товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	89-90	Товароведная характеристика сахара, карамели, конфет, шоколада	2	2
	91-92	Товароведная характеристика печенья, пряников, вафель	2	2
	93-94	Товароведная характеристика тортов, пирожных и рулетов. Товароведная характеристика восточных сладостей.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			

	95-96	<b>Практическая работа № 11</b> Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения карамели, конфет.	2	3
	97-98	<b>Практическая работа № 12</b> Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения печенья и пряников.	2	3
<b>Тема 2.12. Мясные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	99-100	Товароведная характеристика мяса убойных животных, мяса птицы	2	2
	101-102	Товароведная характеристика колбасных изделий и продуктов из мяса	2	2
	103-104	Товароведная характеристика мясных консервов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	105-106	<b>Практическая работа № 13</b> Распознавание ассортимента колбасных изделий, оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.	2	2
	107-108	<b>Практическая работа № 14</b> Распознавание ассортимента продуктов из мяса, оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.	2	2
<b>Тема 2.13. Рыбные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	109-110	Органолептическая оценка качества рыбных консервов	2	2
	111-112	Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	11-114	<b>Практическая работа № 15</b> Органолептическая оценка качества рыбных консервов	2	2
<b>Тема 2.14. Яичные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	115-116	Товароведная характеристика яиц куриных продуктов его переработки	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	117-118	<b>Практическая работа № 16</b> Распознавание ассортимента, оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения куриных яиц.	2	2
	119-120	<b>Дифференцированный зачет</b>		

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета товароведения продовольственных товаров оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

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

Основные источники:

- Васюкова А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870> (дата обращения: 09.02.2022).
- Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров учебное пособие / Е. А. Замедлина. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. - 156 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1205991> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.
- Моисеенко Н.С. Основы товароведения: учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва. КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: <https://book.ru/book/936104> (дата обращения: 09.02.2022). — Текст: электронный.
- Галун Л. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары / Галун Л.А., Лисовская Д.П., Рощина Е.В. Мн: Вышэйшая школа, 2009. - 254 с.:
- Пищевая промышленность: журнал. Москва: ООО «Издательство «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]. URL: <http://foodprom.ru/journals/pischevaya-promyshlennost>
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения: 2015-01-01.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Дата введения: 2015 01-01.
- О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29- ФЗ.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований) и промежуточной аттестации.

<b>Результаты обучения</b> <b>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля</b> <b>и оценки результатов</b> <b>обучения</b>
<b>ум еть:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– применять методы товароведения;</li><li>– оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</li><li>– рассчитывать товарные потери и списывать их;</li><li>– идентифицировать товары;</li><li>– соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарноэпидемиологические требования к ним;</li></ul> <b>зн ть:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества и маркировку;</li><li>– условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li><li>– особенности товароведения продовольственных товаров</li></ul>	<b>текущий контроль,</b> <b>промежуточная</b> <b>аттестация</b>
ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК09	

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 ПРИКЛАДНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ В**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**по специальности**

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

2024 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	14

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и

специализированных пищевых продуктов

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть следующими компетенциями:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>138</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>120</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>96</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>18</i>
в том числе:	
выполнение практических заданий, составление конспектов, отчетов	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Кол-во часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1.</b>	<b>Теоретические основы информационных технологий. Аппаратное и программное обеспечение персональных компьютеров</b>			
<b>Тема 1.1. Основные понятия и определения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1-2	Понятие информации, её виды и особенности. Основные методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.	2	2
	3-4	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	2	2
<b>Тема 1.2. Аппаратное обеспечение персональных компьютеров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	5-6	Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем.	2	2
	7-8	Основные и периферийные устройства персонального компьютера. Выбор состава аппаратных средств и оргтехники для решения профессиональных задач.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составить конспект по теме «Характеристики периферийных устройств ПК»		3	
<b>Тема 1.3. Программное обеспечение персональных компьютеров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	9-10	Понятие и состав программного обеспечения персонального компьютера. Системное программное обеспечение. Основные понятия и функции операционной системы. Прикладное программное обеспечение. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>			
	11-12	П/Р № 1. Работа с операционной системой. Стандартные программы операционной системы.	2	2,3
	13-14	П/Р № 2. Работа с файловыми менеджерами	2	2,3

<b>Раздел 2.</b>	<b>Информационные технологии обработки текстовой информации</b>			
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Программные средства и системы для формирования документов</b>	<b>Практические занятия:</b>			
	15-16	П/Р № 3. Подготовка документации с помощью текстового редактора. Форматирование символов и абзацев.	2	2,3
	17-18	П/Р № 4. Работа с текстовым редактором. Приемы форматирования таблиц.	2	2,3
	19-20	П/Р № 5. Подготовка документации с помощью текстового редактора. Создание деловых документов с использованием таблицы.	2	2,3
	21-22	П/Р № 6. Подготовка документации с помощью текстового редактора. Параметры страницы, колонтитулы, расстановка номеров страниц, понятие разрывов страниц и разделов, работа со стилями, формирование оглавления.	2	2,3
	23-26	П/Р № 7. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения. Подготовка документации с помощью текстового редактора. Создание и оформление меню, плана-меню, меню от шеф-повара.	4	3
	26-30	П/Р № 8. Подготовка документации с помощью текстового редактора. Создание и оформление деловых документов.	4	2,3
	30-34	П/Р № 9. Подготовка документации с помощью текстового редактора. Создание деловых документов на основе шаблонов.	4	2,3
	35-38	П/Р № 10. Использование редактора формул и организационных диаграмм в текстовом документе.	4	2,3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнить задания на создание и оформление деловых документов средствами текстового редактора.		3	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Информационные технологии обработки табличной информации</b>			
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Программные средства и системы для</b>	39-40	Технология накопления и обработки данных. Автоматизированная обработка данных.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>			

<b>формирования электронных таблиц</b>	41-44	П/Р № 11. Создание и редактирование электронных таблиц. Функции и формулы. Относительные и абсолютные ссылки.	4	2,3
	45-48	П/Р № 12. Создание и редактирование электронных таблиц. Сортировка, фильтр. Подведение итогов.	4	2,3
	49-50	П/Р № 13. Работа со стандартными функциями. Условное форматирование.	2	2,3
	51-52	П/Р № 14. Создание и редактирование графиков и диаграмм.	2	2,3
	53-56	П/Р № 15. Использование в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения. Создание и редактирование электронных таблиц. Калькуляция и учет.	4	2,3
	57-60	П/Р № 16. Создание и редактирование электронных таблиц. Составление калькуляционных карточек.	4	2,3
	61-64	П/Р № 17. Решение профессиональных задач с использованием возможностей электронных таблиц.	4	2,3
	65-66	П/Р № 18. Создание документа на основе элементов формы	2	2,3
	67-68	П/Р № 19. Создание документа на основе элементов формы.	2	2,3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнить задания на создание и редактирование электронных таблиц.		3	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Информационные технологии хранения, накопления и обработки данных</b>			
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Понятие информационных систем, базы данных, банка данных</b>	69-72	Понятие и типы информационных систем. Базы данных (табличные, иерархические, сетевые). Системы управления базами данных (СУБД). Формы представления данных (таблицы, формы, запросы, отчеты). Реляционные базы данных.	4	2
	73-76	Базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности Структура программы 1.С Общественное питание.	4	2
	<b>Практические занятия:</b>			
	77-78	П/Р № 20. Система управления базами данных: создание таблиц, установление связей между таблицами, ввод и редактирование данных.	2	2,3

	79-80	П/Р № 21. Система управления базами данных: создание форм, обработка данных через формы, создание отчетов по таблицам.	2	2,3
	81-82	П/Р № 22. Извлечение информации из базы данных с помощью запросов.	2	2,3
	83-84	П/Р № 23. Создание и работа в базе данных «Меню»	2	2,3
	85-88	П/Р № 24. Использование технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных	4	2,3
		информационных системах. Знакомство с программой 1С:Общепит		
	89-92	П/Р № 25. Начальная настройка системы 1С: Общепит. Ввод справочной информации. Работа со стандартными документами.	4	2,3
<b>Тема 4.2. Справочные правовые системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	93-94	Обзор отечественных справочных правовых систем.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>			
	95-96	П/Р № 26. Основные принципы работы с СПС Консультант Плюс. Виды поиска.	2	2,3
	97-98	П/Р № 27. СПС консультант Плюс. Работа с текстом документа.	2	2,3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнить задания на поиск документов.		3	
<b>Раздел 5.</b>	<b>Информационные технологии для организации рекламной деятельности</b>			
<b>Тема 5.1. Информационные технологии в работе специалиста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	99-100	Автоматизированное рабочее место: понятие и состав электронного офиса. Возможности презентационного процессора MS PPoint.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>			
	101-102	П/Р № 28. Создание и оформление слайдов мультимедийной презентации.	2	2,3
	103-104	П/Р № 29. Создание навигационной схемы мультимедийной презентации.	2	2,3
	105-106	П/Р № 30. Создание и демонстрация управляемой презентации «Кухни народов мира».	2	2,3
	107-108	П/Р № 31. Создание и демонстрация управляемой презентации «Кухни народов мира».	2	2,3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составить отчет по теме «Работа с MS PPoint»		3	
<b>Раздел 6.</b>	<b>Информационные компьютерные технологии в компьютерной сети. Информационная безопасность сетевой технологии работы</b>			



<b>Тема 6.1. Локальные и глобальные вычислительные сети</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	109-110	Информационная технология передачи и поиска информации через Интернет. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	2	2
	<b>Практические занятия:</b>			
	111-112	П/Р № 32. Работа с программами браузеров	2	2,3
	113-114	П/Р № 33. Поиск необходимой информации в Internet. Работа с современными средствами связи и оргтехникой.	2	2,3
<b>Тема 6.2. Основы и методы защиты информации</b>	115-116	П/Р № 34. Системы поддержки индивидуальной работы специалиста и работы группы	2	2,3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составить конспект по теме «Характеристика базовых топологий локальных сетей».		3	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>Практические занятия:</b>			
	117-118	П/Р № 35. Архивация данных. Понятие архива. Создание, открытие архива, добавление, извлечение и удаление файлов из архива. П/Р № 36. Обеспечение информационной безопасности. Применение антивирусных средств защиты информации.	2	2,3
	119-120	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>18</b>	
<b>Всего:</b>			<b>138</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики, оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

*Основная литература:*

- Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. М. ИЦ Академия, 2019 – 10шт.
- Селезнев В.А., Дмитроченко С.А. Компьютерная графика. 2-е изд., испр. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. (Профессиональное образование)
- Практикум по информатике. Учебное пособие для СПО. Лань, 2022

*Интернет-ресурсы:*

- 1.Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. Режим доступа <http://school-collection.edu.ru> -
- 2.Сетевые компьютерные практикумы по курсу «Информатика». Режим доступа <http://webpractice.cm.ru> -
- 3.Описание системы «Калькуляция блюд». Режим доступа <http://soft.mydiv.net/win/download-Kalkulyciya-blyud.html> -
- 4.Региональный сайт Консультант Плюс Режим доступа [www.ickp.ru](http://www.ickp.ru)

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля успеваемости (проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий) и промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;	защита практических работ; оценка для заданий самостоятельной работы; дифференцированный зачет
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	
<b>Знания</b>	
основных понятий автоматизированной обработки информации;	выполнение контрольных заданий, устные и письменные опросы, выполнение тестовых заданий, дифференцированный зачет
общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;	
базовых системных 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	

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)	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.09	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научнопрактических конференций.
	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка социальной активности
	Контроль деятельности студентов при выполнении различных видов работ с использованием ИКТ
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций; оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы

**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА**  
**ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО**  
**ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01**  
**Ведение технологического процесса производства продукции**  
**общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых**  
**продуктов**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен**

**уметь:**

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- 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.

**знать:**

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных 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



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации и выполнению технологических процессов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственных и иностранных языках.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональн ыхобщих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программ ы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельн аяработа, час
			Обучение по МДК, в час.			Практик и		
			всего , часо в	в т.ч.				
	лабораторн ыеи практически езанятия, часов	курсовая проект (работа),ча с		Учебна я	Производственн ая			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.2 ОК 1-9	МДК.01.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	154	118	62	-	-		36
	Учебная практика	72	-	-	-	72		-
	Производственная практика	288					288	
	Промежуточная аттестация	18						
	Всего:	514						

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1 Техническое оснащение</b>			
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1-2 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.	2	2
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация механического оборудования	<b>Содержание учебного материала</b>		
	3-4 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	2
<b>Тема 1.2.</b> Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	<b>Содержание учебного материала</b>		
	5-6 Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	2
<b>Тема 1.3.</b> Оборудование для обработки овощей, плодов	<b>Содержание учебного материала</b>		
	7-10 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	4	2
	<b>Практические занятия</b>		
<b>Тема 1.4.</b> Оборудование для обработки мяса, рыбы	11-12 <b>Практическое занятие №1.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	13-14 Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
<b>Тема 1.5.</b>	15-16 <b>Практическое занятие №2.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		

Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	17-18 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	19-20 <b>Практическое занятие 3.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2	3
<b>Тема 1.6.</b> Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	<b>Содержание учебного материала</b>		
	21-22 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
<b>Тема 1.7.</b> Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	23-24 <b>Практическое занятие 4.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	25-26 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	2
<b>Тема 1.8.</b> Оборудование для подготовки кондитерского сырья	<b>Практические занятия</b>		
	27-28 <b>Практическое занятие 5.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	29-30 Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	31-32 <b>Практическое занятие 6.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1. Подготовить презентацию «Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации»	4	
	2. Подготовить реферат по теме: Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>		20	
<b>Тема 2.1.</b> Классификация теплового оборудования	<b>Содержание учебного материала</b>		
	33-34 Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	2
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

Варочное оборудование	35-36 Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	37-38 <b>Практическое занятие 7.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	3
<b>Тема 2.3.</b> Жарочное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>		
	39-40 Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2
<b>Тема 2.4.</b> Многофункциональное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>		
	41-42 Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2
	<b>Практические занятия</b>		
	43-44 Практическое занятие 8. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	3
<b>Тема 2.5.</b> Универсальное и водогрейное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>		
	45-46 Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2
<b>Тема 2.6.</b> Оборудование для бариста	<b>Практические занятия</b>		
	47-48 <b>Практическое занятие 9.</b> Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	3
<b>Тема 2.7.</b> Оборудование для раздачи пищи	<b>Содержание учебного материала</b>		
	49-50 Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	2
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
СВЧ-аппараты	51-52 Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2	2
<b>Раздел 3. Холодильное оборудование</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1</b> Классификация холодильного оборудования	<b>Практические занятия</b>		
	53-54 <b>Практическое занятие 10.</b> Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	3
<b>Тема 3.2</b>	<b>Практические занятия</b>		

Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	55-56 Практическое занятие 11. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	3
<b>Тема 3.3</b> Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.	<b>Практические занятия</b> 57-58 Практическое занятие 12. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	2	3
<b>Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>		4	
<b>Тема 4.1.</b> Классификация организаций питания	<b>Практические занятия</b> 59-60 Практическое занятие 13. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2	3
<b>Тема 4.2.</b> Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала 61-64 Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить презентацию «Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации» 2. Подготовить реферат по теме: Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	4	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)(если предусмотрены)		Объем часов
Раздел модуля 2. 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		6
	1-2	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2
	3-4	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2
	5-6	Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов Сложного ассортимента	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2
	7-8	Практическая работа. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		8
	9-10	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический Цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2
	11-12	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 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: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д.(ГОСТ 30390-2013).	2
	13-14	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2
	15-16	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2
	Содержание		8

<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	17-18	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2	
	19-20	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	
	21-22 23-24	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам « Современное оборудование заготовочных цехов» ( по выбору студентов)		2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		6	
	25-26	<b>Практическое занятие.</b> Составить заявку(требования) на сырье, пищевые продукты,расходные материалов соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	27-28	<b>Практическое занятие.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	29-30	<b>Практическое занятие.</b> Решения ситуационных задач по организации рабочих мест сучетом оптимизации процессов.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
		Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.		
<b>Раздел модуля 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>				
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<b>Содержание</b>			
	1-2	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	2	2



	3-4 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)	2	2
	5-6 Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	2	2
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	7-8 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	2
<b>Тема 1.2.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>		
	9-10 Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	2	3
	11-12 Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика 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, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2	3
	13-14 Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. 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. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	2	3
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> 15-16 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)	2	3

<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		
	17-18 Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	2	2
	19-20 Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2	2
	21-22 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)	2	2
<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		
	23-24 Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2
	25-26 Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранении неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	2	
	27-28 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2
	29-30 Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практическое занятие.</b> 31-32 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	2

Раздел модуля 4 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			32
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		8
	1-2	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2
	3-4	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2
	5-6 7-8	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	9-10 11-12	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	4
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		8
	13-14	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	15-16 17-18	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	4
	19-20	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	Содержание		2
	21-22	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2
	Содержание		2

холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	23-24	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>
	25-26	<b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	27-28-29-30	<b>Практическое занятие</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4
<b>Раздел модуля 5 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1,2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления		2
	3,4. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента		2
	5,6. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		2
	<b>Практическое занятие</b>		<b>4</b>
	7,8. 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.		2
	9,10. Изучение правил разработки рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		2
<b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	11,12. Организация технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, последовательность этапов их характеристика		2

реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	13,14. Комбинирование различных способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции региона	2
	15,16. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков, требования к качеству	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>
	17,18. Работа с ГОСТ, изучение основных критериев оценки качества готовых холодных и горячих десертов, напитков	2
<b>Тема 1.3</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	19,20. Виды, назначение оборудования, инвентаря, инструментов, посуды используемых при приготовлении десертов и напитков, правила их подбора и безопасного использования,	2
	21,22. Организация и техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2
	23,24. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2
	25,26. Организация, сроки хранения и отпуска холодных и горячих десертов, напитков. Подготовка готовой продукции к отпуску	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>4</b>
	27,28. Составление планировки рабочего места повара при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	29,30. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 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.	2
<b>Самостоятельная учебная работа</b>		<b>4</b>
1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет основных видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 4. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Раздел модуля 6.</b>		
<b>Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>

<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	1-2	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	2
	3-4	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила разработки рецептур, составление заявок на продукты. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	2
	5-6	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	7-8	<b>Практическое занятие 1.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера в соответствии с изменениями спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.	2	2
	9-10	<b>Практическое занятие 2.</b> Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр. Разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	2
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	11-12	<b>Содержание</b> Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2	2
	13-14	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2

<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	15-16	<b>Содержание</b> Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	2
		<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентаций по теме «Оборудование кондитерского цеха»	2	
	17-18	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.	2	2
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	19-20	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках кондитерского цеха. Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	2	2
	21-22	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация и подготовка рабочих мест кондитера, пекаря, Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними в соответствии с инструкциями и регламентами. Обеспечение наличия, контроль их хранения, рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	2	2
<b>Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</b>	23-24	<b>Содержание</b> Современные методы подготовки сырья, продуктов, характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	2
	25-26	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования	2	2

		основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	27-28	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	2
	29-30	<b>Практическое занятие 6.</b> Оценка качества сырья и соответствие его технологическим требованиям. Подготовка сырья, продуктов. Обеспечение наличия, организация хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов.	2	2
	31-32	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета ведения технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лабораторий:

учебный кулинарный цех  
учебный кондитерский цех

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### *Основная литература*

1. Бурашников Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 496 с.
2. Вобликова Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>
3. Драгилев А. И. Основы кондитерского производства: учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 532 с.
4. Лутошкина Г.Г. «Техническое оснащение и организация рабочего места» (1-е изд.) (в эл. формате) 2020. М.: Изд. центр «Академия»
5. Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката для сложной кулинарной продукции» (3-е изд.) (в эл. формате) 2021 . М.: Изд. центр «Академия»

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные общими профессиональными компетенций)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1-9, ПК.1.1, ПК.1.2	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций.
	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка социальной активности
	Контроль деятельности студентов при выполнении различных видов работ с использованием ИКТ
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.02 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**  
**СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ**  
**ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ**  
**ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ. 02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:**

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

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

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации и выполнению технологических процессов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа, час
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики	
			Обучение по МДК, в час.					
			всего, часов	в т.ч.				
				лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час	Учебная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.2 ОК 1-9	МДК.02.01 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	208	172	30	-	-		36
	Учебная практика	72	72	-	-	72		-
	Производственная практика	216	216				216	
	Промежуточная аттестация	18						
	Всего:	496	460			72	216	36

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Техническое регулирование	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1-6	Понятие о техническом регулировании. Технические регламенты.	6	2
	<b>Практические занятия</b>			
	7-12	<i>Практическая работа № 1.</i> Изучение ФЗ о «Техническом регулировании». Техническое регулирование. Технические регламенты.	6	3
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	Подготовить мультимедийную презентацию на тему: «Технические регламенты».		3	
Раздел 2. Основы метрологии	<b>Содержание учебного материала</b>			
	13-18	Основные понятия в области метрологии. Структурные элементы метрологии. Цели, задачи, принципы, разделы метрологии	6	2
	19-24	Объекты метрологии: величины, измерения. Терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	6	2
	25-30	Субъекты метрологии.	6	2
	31-36	Средства измерения.	6	2
	37-42	Нормируемые метрологические характеристики. Шкалы измерений.	6	2
	43-48	Понятие, назначение и структура государственной системы обеспечения единства измерений (ГСИ).	6	2
	<b>Практические занятия</b>			
	49-54	<i>Практическая работа № 2.</i> Перевод несистемных величин измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	6	3
	55-60	<i>Практическая работа № 3.</i> Изучение порядка поверки средств измерений.	6	3
	<b>Самостоятельная работа</b>			



	Подготовить доклад на тему: «Вклад Д.И. Менделеева в развитие метрологии». Написать опорные конспекты по теме: <ul style="list-style-type: none"> <li>Методы измерений.</li> <li>Погрешности средств измерений.</li> </ul> Написать эссе на тему “Зачем человеку нужны измерения?”		3	
<b>Раздел 3 Основы стандартизации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	61-66	Цели, задачи, принципы стандартизации, ее экономическая эффективность.	6	2
	67-72	Объекты стандартизации.	6	2
	73-78	Субъекты стандартизации.	6	2
	79-84	Нормативные документы по стандартизации.	6	2
	85-90	Стандарты. Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.	6	2
	91-96	Технические условия. Техничко-технологические карты.	6	2
	97-102	Система стандартизации Российской Федерации. Межгосударственная система стандартизации. Межотраслевые системы стандартизации.	6	2
	<b>Практические занятия</b>			
	103-108	<i>Практическая работа № 4.</i> Изучение и анализ структуры стандартов разных категорий и видов на соответствие требованиям ГОСТ Р 1.5-2012. Применение требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов.	6	3
	109-114	<i>Практическая работа № 5.</i> Оформление технической документации в соответствии с ГОСТ 31987-2012. Использование в профессиональной деятельности документацию систем качества.	6	3
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	Подготовка мультимедийной презентации на тему: «История возникновения стандартизации в России».		6	
<b>Раздел 4 Основы сертификации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	115-120	Основные понятия. Виды и формы оценки и подтверждения соответствия. Цели. Объекты. Субъекты.	6	2
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	Подготовка мультимедийной презентации на тему: «Основы сертификации».		6	
<b>Раздел 5</b>	121-126	Техника проведения лабораторного анализа качества сырья.		2

<b>Лабораторный анализ</b>	127-132	Техника проведения лабораторного анализа качества полуфабрикатов.	6	2
	133-138	Техника проведения лабораторного анализа качества готовой продукции.	6	2
	139-144	Техника проведения лабораторного анализа безопасности сырья.	6	2
	145-150	Техника проведения лабораторного анализа безопасности полуфабрикатов.	6	2
	151-156	Техника проведения лабораторного анализа безопасности готовой продукции.	6	2
	158-164	Оборудование и инвентарь для проведения лабораторного анализа.	6	2
	165-170	Методика проведения лабораторного анализа сырья.	6	2
	171-176	Методика проведения лабораторного анализа полуфабрикатов.	6	2
	177-184	Методика проведения лабораторного анализа готовой продукции.	6	2
	185-190	Методика проведения лабораторного анализа мучных изделий.	6	2
	191-196	Методика проведения лабораторного анализа кондитерских изделий.	6	2
	197-202	Методика проведения лабораторного анализа холодных блюд из мяса.	6	2
	203-208	Методика проведения лабораторного анализа холодных блюд из рыбы.	6	2
	209-214	Методика проведения лабораторного анализа холодных блюд из овощей, грибов, творога, яиц.	6	2
	215-220	Методика проведения лабораторного анализа холодных и горячих напитков.	6	2
	221-226	Методика проведения лабораторного анализа холодных десертов.	6	2
	227-232	Методика проведения лабораторного анализа горячих десертов.	6	2

	233-238	Методика проведения лабораторного анализа горячих блюд из мяса.	6	2
	239-244	Методика проведения лабораторного анализа горячих блюд из рыбы.	6	2
	245-250	Методика проведения лабораторного анализа горячих блюд из овощей, грибов, творога, яиц.	6	2
	251-256	Методика проведения лабораторного анализа специализированных пищевых продуктов.	6	2
	257-262	Методика проведения лабораторного анализа детского питания.	6	2
	263-268	Методика проведения лабораторного анализа диетических блюд.	6	2
	269-270	Урок обобщения и повторения	2	2
	271-272	Дифференцированный зачет	2	2
		Самостоятельная работа	18	
		<b>Всего:</b>	496	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. Дерюшева Т.В. «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.В. Дерюшева. Электрон. Текстовые данные. Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2021 — 228 с.

**. 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные общих и профессиональных компетенций)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1-9, ПК.2.1, ПК.1.2	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций.
	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка социальной активности
	Контроль деятельности студентов при выполнении различных видов работ с использованием ИКТ
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения</b>	
Применять требования нормативных документов косновным видам продукции (услуг) и процессов	Оценка выполнения практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ, тестирования
Оформлять техническую документацию всоответствии с действующей нормативной базой	Оценка выполнения практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ, тестирования
Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	Оценка выполнения практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ, тестирования
Приводить несистемные величины измерений всоответствие с действующими стандартами имеждународной системой единиц СИ	Оценка выполнения практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ, тестирования
<b>Знания:</b>	
Основные понятия метрологии	Оценка выполнения практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ, тестирования. Дифференцированный зачет
Задачи стандартизации, ее экономическую эффективность	Оценка выполнения практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ, тестирования. Дифференцированный зачет
Формы подтверждения соответствия	Оценка выполнения практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ, тестирования. Дифференцированный зачет
Основные положения систем (комплексов)общетехнических и организационно-методических стандартов	Оценка выполнения практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ, тестирования. Дифференцированный зачет
Терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Оценка выполнения практических работ, внеаудиторных самостоятельных работ, тестирования. Дифференцированный зачет

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**  
**ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ**  
**ПРОДУКТОВ**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28



# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03**

## **Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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;
- рецептуры, современные методы производства продукции общественного

питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- 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.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации и выполнению технологических процессов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенции	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа, час
			Обучение по МДК, в час.			Практик и		
			всего, часов в	в т.ч.				
	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час		Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1-3.2 ОК 1-9	МДК.03.01 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	140	110	68				30
	Учебная практика	72	72			72		
	Производственная практика	252	252				252	
	Промежуточная аттестация	18						
	Всего:	464	434	68		72	252	30

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

<b>Раздел модуля 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<b>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	10	
	1-2 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. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни		3
	3-4 Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		3
	5-6 Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста;кнелейиз мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		3
	7-8 Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей.Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими		3
	9-10 Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи.Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования		3
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> <b>11-12</b> Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	3

	<p><b>Лабораторная работа.</b>  <b>13-14</b> Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (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)</p>	2	3
	<p><b>Лабораторная работа.</b></p>	4	3
	<p>15-18. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (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)</p>		
<p><b>Тема 2.2.</b>          Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p>	6	
	<p>19-20 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>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. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</p> <p>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</p>		3

	<p>21-22 Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.;</li> <li>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;</li> <li>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;</li> <li>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов</li> </ul>		3
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<p><b>23-24 Практическое занятие.</b> Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты). Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. 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.</p>	2	3
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>	4	
<p><i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</i></p>	<p>25-26 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.</p> <p>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, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.</p>		3

	27-28 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-поррея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых вгоршочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.		3
<b>Тема 2.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>		
	29-30 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.	6	2
	31-32 Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. 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. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.		3
	33-34 Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, 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. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка 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		
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>	8	
	<b>35-36 Практическое занятие.</b> Адаптация рецептов блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента 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.	2	3



	<b>37-40 Лабораторное занятие.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (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)	4	3
<b>Тема 2.5.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>	8	
	41-42Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. 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. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).		3
	43-44Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. 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.		2
	45-46 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа 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		2
	47-48 Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы 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, равиолей, хачапури и пр.Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. 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		
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>	8	

		<p><b>Практическое занятие.</b>  <b>49-50</b> Адаптация рецептур 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.</p>	2	3
		<p><b>Лабораторная работа.</b>  <b>51-54</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (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)</p>	4	3
<p><b>Тема</b> <b>2.6.</b>  <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b></p>	<b>Содержание</b>			
		<p>55-56 Ассортимент, значение в питании горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом 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.</p>		3
		<p>57-58 Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, 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.</p>	8	3
		<p>59-60 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),</li> <li>- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);</li> <li>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;</li> <li>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;</li> <li>- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.</li> </ul> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>		3

	61-62 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, 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. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор		
	соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		
	63-64 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья 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		
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>		
	<b>65-66 Практическое занятие.</b> Разработка рецептов и последовательности приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	3
	<b>67-68 Лабораторная работа.</b> Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (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)	4	3
<b>Тема 2.7.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>		
	69-70 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.		3
	71-72 Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	8	3

	73-74 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, 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). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		3
	75-76 Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		3
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> 77-78 Адаптация рецептов горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента 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.	2	3
	<b>Лабораторная работа.</b> 79-82 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента (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)	4	3
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание</b>		

<i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</i>	83-84 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. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2	3
	85-86 Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, 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; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; 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. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		3
	87-88 Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа		3
	организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	8	
	<b>Практическое занятие</b> 89-90 Адаптация рецептов горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента 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.	2	3
	<b>Лабораторная работа.</b> 91-92 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (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)	4	3

	<b>Самостоятельная учебная работа</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.		
	Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.		
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений в виде рефератов		
	Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.		

<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	1-2	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.	2
	3-4	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления (использование кремера), 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.	2
	5-6	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 продуктов (ХАССП).	2

	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка сообщения по теме «Современные холодные соусы»		2	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>			2
	7-8	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.	2	2
	9-10	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 и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	2
	11-12	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 продуктов (НАССР).	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентации по теме «Варианты оформления сложных салатов» Подготовка рефератов по теме «Теплые салаты»		2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	13-14	<b>Практическая работа.</b> Разработка технико-технологических карт на сложные и авторские салаты. Расчет пищевой ценности салатов.	2	2
	15-16	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	2	2
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>			2

Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	17-18	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.	2	2
	19-20	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 гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2
	21-22	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	23-24	<b>Практическая работа.</b> Разработка технико-технологических карт на сложные канапе и холодные закуски сложного ассортимента из овощей, грибов, рыбных и мясных продуктов.	2	22
	25-26	Расчет пищевой ценности блюд и закусок из овощей, грибов, рыбных и мясных продуктов	2	
	27-30	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	4	2



	<b>Содержание</b>			2
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	31-32	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. 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.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2
	33-34	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). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	35-36	<b>Практическая работа.</b> Разработка технико-технологических карт на сложные холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	2
	37-40	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	4	2
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>			2
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	41-42	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	2	2

		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, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.		
	43-44	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. 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	2	2
	45-46	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		8	2
	47-48	<b>Практическая работа.</b> Разработка технико-технологических карт на сложные холодные блюда из мяса, домашней птицы и дичи. Расчет пищевой и энергетической ценности.	2	2
	49-52	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	4	2

<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>				
<i>Содержание</i>				
<i>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши,</i>	1-2	Современные методы приготовления отделочных полуфабрикатов. Сиропы. Ассортимент, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления кондитерских изделий.	2	2

начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3-4	Современные методы приготовления отделочных полуфабрикатов. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	5-6	Современные методы приготовления отделочных полуфабрикатов. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	2
	7-8	Современные методы приготовления отделочных полуфабрикатов. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Варианты оформления кондитерских изделий	2	2
	9-10	Современные методы приготовления отделочных полуфабрикатов. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада.	2	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовка рефератов по теме «Современные методы приготовления глазурей»		2	
	11-12	Современные методы приготовления отделочных полуфабрикатов. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2
	13-14	<b>Практическое занятие 7</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка рефератов по теме «Ассортимент и технология приготовления современных кремов»		2	

	15-16-17-18	<b>Лабораторная работа 1:</b> Приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечка и отделка хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. Организация хранения, порционирования и упаковка на вынос, готовой продукции с учетом требований к безопасности	4	3
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>			
	19-20	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	2
	21-22	Рецептуры, современные методы приготовления различных видов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении теста, хлебобулочных изделий.	2	2
	23-24	Рецептуры и современные методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы презентации хлебобулочных изделий	2	2
<b>Самостоятельная работа.</b> Составление технологических карт на сложные хлебобулочные изделия современного ассортимента» Подготовка презентаций по теме « Ассортимент хлебобулочных изделий сложного ассортимента»			2 2	
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>				
	25-26	<b>Практическая работа 8.</b> Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента и праздничного хлеба с соблюдением правил сочетаемости и взаимозаменяемости основных и дополнительных ингредиентов рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	2	2

	27-28 29-30 31-32	<b>Лабораторное занятие 2.</b> Проведение различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечка и отделка хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. Организация хранения, порционирования и упаковка на вынос готовой продукции с учетом требований к безопасности.	6	3
<b>Тема 2.3.</b>  <i>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	<b>Содержание</b>			
	33-34	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении мучных кондитерских изделий	2	2
	35-36 37-38	Рецептуры, современные методы подготовки сырья, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, варианты и способы презентации формовки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые и региональные. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Женуаз», «Паташу», («Фило, Коре»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.	4	2
	39-40 41-42	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения степени готовности. Рецептуры, современные методы приготовления, формовки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые и региональные.	4	4

	43-44	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	45-46	<b>Практическая работа 9.</b> Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента и праздничного хлеба с соблюдением правил сочетаемости и взаимозаменяемости основных и дополнительных ингредиентов	2	3
	47-48	<b>Лабораторное занятие 3:</b> Замес теста, приготовление отделочных полуфабрикатов для приготовления изделий, формование, выпечка и отделка изделий из бездрожжевого теста мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества и соответствие технологическим требованиям.	2	
	49-50	<b>Лабораторное занятие 4:</b> Замес теста, приготовление отделочных полуфабрикатов, формование, выпечка и отделка изделий из бездрожжевого теста мучных кондитерских изделий брендовых, авторских и региональных	2	3
	<b>Содержание</b>			
<b>Тема 2.4</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</i>	51-52	Ассортимент классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	2
	53-54	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы Определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2	2
	55-56	Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>12</b>	
	57-58	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет сырья для приготовления тортов и пирожных сложного ассортимента с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основных и дополнительных ингредиентов	2	2

59-60	<b>Лабораторное занятие 5.</b> Замес теста, приготовление отделочных полуфабрикатов, формовка, выпечка, отделка тортов и пирожных. Организация хранения, порционирования, эстетичного упаковывания на вынос готовой продукции	2	2
61-64	<b>Лабораторное занятие 6.</b> Замес теста, приготовление отделочных полуфабрикатов, формовка, выпечка, отделка тортов и пирожных. Организация хранения, порционирования, эстетичного упаковывания на вынос готовой продукции	4	3
65-66	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

лабораторий:

учебный кулинарный цех

учебный кондитерский цех

### **— 4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **Основная литература**

1. Анфимова Н. А. «Кулинария»: учебник (11-е изд.) (в эл. формате) М. : Издательский центр «Академия», 2020



**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные общих и профессиональных компетенций)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1-9, ПК.3.1-3.2	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций.
	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка социальной активности
	Контроль деятельности студентов при выполнении различных видов работ с использованием ИКТ
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы

<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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;</li> <li>— обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>— оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>— организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>— применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</li> </ul>	<p>текущий контроль промежуточная аттестация</p>
---	--

—

— **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;
- рецептуры, современные методы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- 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.

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ. 04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО**  
**ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**  
**по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>26</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04**

## **Обеспечение деятельности структурного подразделения**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **уметь**

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот

#### **знать**

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- 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

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.					
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект) часов		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК1-9, ПК.41.-4.5	МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации	142	116	58	20			26	18
	Учебная практика, часов	216				216			
	Производственная практика, часов	288					288		
	Всего:	672	116	58	20	216	288	26	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Отраслевые особенности организаций питания	<b>Содержание</b>		<b>2-3</b>
	1-4 Отраслевые особенности организаций индустрии питания. Классификация организаций питания. Требования к организациям питания различного типа. (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) Виды услуг организаций питания, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы.	4	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	4-8 Практическая работа №1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.	4	<b>2-3</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>3</b>	
	Самостоятельная работа № 1 Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.	1	
<b>Тема 1.2.</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных	Самостоятельная работа № 2 Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;	2	
	<b>Содержание</b>		<b>2-3</b>
	9-12. Актуальные направления в области ассортиментной политики. Виды меню и их характеристика. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Презентация нового меню. Анализ спроса на новую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента.	4	
	<b>Тематика практических занятий</b>		

видов меню	13-16 Практическая работа № 2 Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.	4	
	17-20 Практическая работа № 3 Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Самостоятельная работа № 3 Знакомство с различными видами меню (на базе практики)	1	
<b>Тема 1.3.</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>		<b>2-3</b>
	21-26 Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Учет расхода товарных запасов. Инвентаризация товарных запасов.	6	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	27-30 Практическая работа №4 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Самостоятельная работа № 4 Знакомство с инвентаризационной описью, актом на списание продукции(с реквизитами)	1	
<b>Тема 1.4.</b> Управление персоналом в организациях питания	<b>Содержание</b>		<b>2-3</b>
	31-36 Категории производственного персонала организации питания. Организация деятельности персонала. Делегирование полномочий. Основные функции управления производственным подразделением. Методы управления персоналом. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	6	
	37-42 Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе персонала. Методы дисциплинарного воздействия. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников на соответствие профессиональным стандартам	6	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	43-48 Практическая работа № 5 Решение производственных ситуаций по распределению	6	

	обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений		
	49-54 Практическая работа № 6 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	6	
	55-60 Практическая работа № 7 Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	6	
	61-66 Практическая работа № 8 Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>	
	Самостоятельная работа № 5 Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.	2	
	Самостоятельная работа № 6 Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	1	
	Самостоятельная работа № 7 Изучение отраслевых нормативных документов: ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу	1	
<b>Тема 1.5.</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>		<b>2-3</b>
	67-72 Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	6	
	73-78 Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности работников, выполняющих производственное задание (программу). Виды, правила составления графиков работы. Порядокоформления табеля учета рабочего времени	6	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	79-84 Практическая работа № 9 Планирование производственного задания (программы)	6	
	85-90 Практическая работа № 10 Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	6	
	91-96 Практическая работа № 11 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Самостоятельная работа № 8 Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).	1	
	Самостоятельная работа № 9 Изучение отраслевых нормативных документов: ГОСТ 31988-2012	1	

	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;		
<b>Тема 1.6.</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	<b>2-3</b>
	97- 102 Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Методика расчета основных производственных показателей. Калькуляция цен на продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки	6	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	103-108 Практическая работа № 12 Расчет производственной мощности	6	
	109-114 Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции в структурные подразделения. Оформление товарного отчета. Программное обеспечение. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	6	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	115-120 Практическая работа № 13 Расчет товарооборота	6	
	121-126 Практическая работа № 14 Расчет производительности труда	6	
	123-128 Практическая работа № 15 Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	6	
	129-134 Практическая работа №16 Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	6	
	136-142 Практическая работа №17 Оформление документов: дневного заборного листа	6	
	143-148 Практическая работа №18 Разработка нормативно-технологической документации	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Самостоятельная работа № 10 Изучение отраслевых нормативных документов: ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	1	
<b>Тема 1.7.</b>	<b>Содержание</b>		<b>2-3</b>

Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	149-154 Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Методы осуществления взаимосвязи. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	6	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	155-160 Практическая работа № 19 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	6	
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>			
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<b>Содержание</b>		<b>2-3</b>
	161-166 Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания. Характеристика и 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.	6	
	167-172 Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции.	6	
	173-178 Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	6	
	179-184 Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий 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.	6	
	185-190 Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю.	6	

	<b>Тематика практических занятий</b>		
	191-196 Практическая работа № 20 Контроль качества продукции и услуг. Решение задач	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>3</b>	
	Самостоятельная работа № 11 Изучение отраслевых нормативных документов: Изучение отраслевых нормативных документов: ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия	2	
	Самостоятельная работа № 12 Изучение условных обозначений отработанного и неотработанного времени	1	
	Самостоятельная работа № 13 Знакомство и заполнение табеля учета рабочего времени персонала	1	
<b>Тема 2.2</b> <b>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	<b>2-3</b>
	197-202 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.	6	
	<b>203-206</b> Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	6	
	<b>Тематика учебных занятий</b>	<b>4</b>	
	207-210 Практическая работа №21Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	6	
	211-216 Практическая работа № 22 Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>1</b>	
	Самостоятельная работа № 14 Изучение источников обучения персонала вне рабочего места	2	
<b>Курсовая работа</b>		<b>28</b>	<b>2-3</b>
<b>217-244 Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе</b> 1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения 2. Разработка характеристики исследуемой организации питания. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания 3. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) 4. Разработка расчетного плана-меню. Расчет основных производственных показателей 5. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам 6. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)		<b>28</b>	<b>2-3</b>

7. Заключение 8. Защита курсовой работы		
<b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовой работой</b> 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> 2. Составление: <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> 3. Разработка, ведение расчетов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетного плана-меню</li> <li>- основных производственных показателей</li> </ul> 4. Разработка: <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> </ul> 5. Составление заключения		2-3
<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов):</b> 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.		



15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни		
<b>245-246 Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>18</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Обеспечения деятельности структурного подразделения оснащенный в соответствии с приложением ОПОП

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

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

*Основные источники:*

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. Издательский центр «Академия», 2020. – 192с
2. Лутошкина, Г.Г. «Техническое оснащение и организация рабочего места» (1- е изд.) (в эл. формате) 2020. М.: Изд. центр «Академия»

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные общих и профессиональных компетенций)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1-9, ПК.4.1-4.5	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций.
	Контроль и анализ деятельности студентов по использованию различных источников информации
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, анализ социальной активности
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка социальной активности
	Контроль деятельности студентов при выполнении различных видов работ с использованием ИКТ
	Наблюдение за учебной деятельностью студентов, оценка качества выполнения заданий для самостоятельной работы

<p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать соблюдение регламентов</li> </ul>	<p>текущий контроль и промежуточная аттестация</p>
<p>стандартов организации питания, отрасли;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>• организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>• оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>• взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>• разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>• составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>• планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>• составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>• обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>• управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>• предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>• рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>• вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>• организовывать документооборот</li> </ul> <p><b>знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нормативные правовые акты в области организации питания</li> <li>• различных категорий потребителей;</li> </ul>	<p>сти организации питания</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные перспективы развития отрасли;</li> <li>• современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>• классификацию организаций питания;</li> <li>• структуру организации питания;</li> <li>• принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>• правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>• правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>• методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> <li>• виды, формы и методы мотивации персонала;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала;</li> <li>• методы контроля возможных хищений запасов;</li> <li>• основные производственные показатели подразделения организации питания;</li> <li>• правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>• формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>• программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</li> <li>• правила составления калькуляции стоимости;</li> <li>• правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</li> <li>• процедуры и правила инвентаризации запасов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
--	---

**Приложение**

**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.05 Выполнение работ по профессии  
16675 «Повар»

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

## СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u> .....	22
<u>1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля</u> ...	22
<u>1.1.1. Перечень общих компетенций</u> .....	22
<u>1.1.2 Спецификация профессиональных компетенций</u> .....	22
<u>1.1.3 Спецификация общих компетенций</u> .....	44
<u>1.1.4. Перечень профессиональных компетенций</u> .....	47
<u>1.1.5. В результате освоения профессионального модуля студент должен:</u>	48
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u> .....	51
<u>2.1. Структура профессионального модуля</u> .....	51
<u>2.2 Содержание обучения по ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар».МДК 05.01. Технология приготовления простой кулинарной продукции</u> .....	53
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u> .....	85
<u>3.1 ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» МДК 05.01. Технология приготовления простой кулинарной продукции</u> .....	85
<u>3.1.1 Информационное обеспечение реализации программы</u> .....	86
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u> .....	89

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05 Выполнение работ по профессиям 16675 «Повар»

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности «Приготовление простой кулинарной продукции» и соответствующие им 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
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.1.2 Спецификация профессиональных компетенций

Ориентируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>МДК 05.01 «Технология приготовления простой кулинарной продукции»</b>			
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5.1.	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценить наличие ресурсов;</li> <li>-составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными</li> </ul>



	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<p>-распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	<p>факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>-методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными.</p> <p>-важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p>
	<p>Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>-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;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования</p>

			(комплектования) готовых полуфабрикатов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			
ПК 5.3 -ПК 7.4	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать качество и соответствие сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф,</li> <li>-распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>-определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>-контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;</li> <li>-рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</li> <li>-контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-методы обработки сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>-способы удаления излишней горечи из овощей;</li> <li>-способы предотвращения потемнения отдельных сырья;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования сырья</li> </ul>

		<p>способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>-контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства</p>	
ПК 5.5.- 5.7	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами планом работы соответствии с заданиями</p>	<p>-оценить наличие ресурсов;</p> <p>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;- правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов,</p>
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<p>-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	

	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</li> <li>-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>-условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</li> <li>-правила оформления заявок на склад</li> </ul>
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5.8	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>

		<p>ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</li> </ul>	<p>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> </ul> <p>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>
	Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой</li> </ul>	

		<p>сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию</li> </ul>	
--	--	---	--

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 5.9	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>-ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью высокотехнологичного оборудования, новых видов</li> </ul>

			пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
ПК 5.10	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства современные, инновационные методы</li> </ul>



			<p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства, современных, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства, замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> </ul>
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5.11	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими</li> </ul>

			<p>ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>
	Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции разнообразного ассортимента	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-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,</p>	

		<p>формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуска;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуска;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;</li> </ul>	
<b>Раздел модуля 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5.12	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительными	-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

	х ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячей кулинарной продукции</li> </ul>	<p>приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;</li> </ul>
	Контроль и ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-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.;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>-современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячей кулинарной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать приготовление, готовить супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой горячей кулинарной продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуска;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуска;</li> <li>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;</li> </ul>	
<b>Раздел модуля 9. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5. 13- ПК 5.14	Ресурсное обеспечение выполнения заданий соответствии с заказам планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>и -оценить наличие ресурсов;</li> <li>в - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее</li> </ul>

		<p>соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</p>	<p>реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и после-дующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;- правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>- способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения готовой холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</p> <p>-правила оформления заявок на склад</p>
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</p>	<p>-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	
	<p>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p>	<p>-контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	
<b>Раздел модуля 10. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5.15-ПК 5.16	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>— правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>— нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- варианты подбора приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> </ul>

	<p>Контроль и ведение процессов приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-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.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой холодной кулинарной продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>- предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-современные, инновационные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодной кулинарной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>
--	---	--	--



		блюда, кулинарные изделия и закуски; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
<b>Раздел модуля 11. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	-оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; --методы контроля качества сырья. продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и после-дующей проверки понимания персоналом своей ответственности; -последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента; -возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; -правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, - способы хранения пищевых продуктов;
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	
	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	-контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</li> <li>-правила оформления заявок на склад</li> </ul>
<b>Раздел модуля 12. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>			
ПК 5.17, ПК 5.18, ПК 5.19	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</li> </ul>

		<p>десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>-современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</li> </ul>
	Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные</li> </ul>	

		соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
<b>Раздел модуля 13. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>			
ПК5.20, ПК 5.21	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	-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 и горячих десертов, напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления	-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; - варианты подбора пряностей и приправ; - ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим,

		холодной кулинарной продукции	<p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>
--	--	----------------------------------	---

### 1.1.3 Спецификация общих компетенций

Ориентируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Знания	Умения
К 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	спознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	спознавать 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).	туальный 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.
К. 02 Существлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	анирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте	ределять 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	ание номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

	профессиональной деятельности		
К.03 планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	пользование актуальной нормативно-правовой документацией по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	поддержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
К 04. работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
К. 05 осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы 12 на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
К 06. проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	признавать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.	признавать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	значимость гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
К 07. действовать сохранию окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
К 08. использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в	сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; поддержание уровня	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,	развитие физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы

процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения
К. 09 использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	использование средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	использовать средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	временные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
К 10. использовать профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	использование в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
К11. планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	планирование инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок



	деятельности; составление бизнес плана; презентация бизнес-идеи; определение источников финансирования; применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	профессиональной деятельности; оформлять бизнес- план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
--	---	---	---

#### 1.1.4. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 5.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 5.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.6	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 5.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 5.8	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 5.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 5.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 5.12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 5.13	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.14	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 5.15	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 5.16	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 5.17	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 5.18	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.19	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.20	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 5.21	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

#### 1.1.5. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки, уборки рабочего места;</li> <li>-подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>-приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>-выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>-упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>-порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-оценки качества, порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-ведения расчетов с потребителями</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,</li> </ul>

	<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>-владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филетировании, править кухонные ножи;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;</li> <li>-проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</li> <li>-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>-своевременно оформлять заявку на склад;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>-видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</li> <li>-требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-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;</li> <li>-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;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> </ul>

	-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов -правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
--	--

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 564 ч.

Из них на освоение МДК 07.01-296 ч.

на практики учебную 36 ч. и производственную 216 ч

Самостоятельная работа -16 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		Самостоятельная работа
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная	
МДК 05.01 «Технология приготовления простой кулинарной продукции»		296	296	148			
ПК 5.1.-54. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	18	18	4	-	-	
ПК 5.1.-54 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	20	20	12	-	-	
ПК 5.5.-512 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	26	26	16	-	-	2
ПК 5.5., 5.6, 57 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	24	24	12	-	-	2
ПК 5.5., 5.6, 5.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	18	18	12	-	-	2
ПК 5.5., 5.6, 5.7, 5.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	12	12	8	-	-	2
ПК 5.5., 5.6, 5.7, 5.9 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	18	18	12	-	-	2
ПК 5.5., 5.6, 5.7, 5.10, 5.11, 5.12 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	24	24	12	-	-	2

ПК 5.13.-5.18 ОК. 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 9.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20	20	8	-	-	2
ПК 5.13.-5.18 ОК 1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 10.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	20	20	12	-	-	
ПК 5.19-5.24 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 11.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	20	20	8	-	-	2
ПК 5.19.-5.20 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 12.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	38	38	12	-	-	
ПК 5.21 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 13.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	38	38	20	-	-	
	Учебная и производственная практика	252	252		36	216	
	Всего:	564	548		36	216	16

## 2.2 Содержание обучения по ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

### МДК 05.01. Технология приготовления простой кулинарной продукции

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<i>МДК 05.01 «Технология приготовления простой кулинарной продукции»</i>		<i>296</i>
<i>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>		<i>18</i>
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<i>Содержание</i>	<i>2</i>
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	
	<i>В том числе практических занятий</i>	<i>2</i>
	<i>Практическое занятие 1.</i> Составление заявки на сырье	<i>2</i>
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<i>Содержание</i>	<i>4</i>
	1. Организация работы в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	

	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	<b><i>В том числе практических занятий</i></b>	
	<b><i>Практическое занятие 2.</i></b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2



Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b><i>Содержание</i></b>	<b>4</b>
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b><i>Содержание</i></b>	<b>4</b>
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
<b><i>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</i></b>		<b>20</b>
Тема 2.1	<b><i>Содержание</i></b>	<b>2</b>

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	4. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	2
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3	<b>Содержание</b>	2

Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	<b>2</b>
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	

мяса, мясных продуктов	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>В том числе практических лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса.	<b>2</b>
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	<b>1</b>
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>1</b>
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	<b>2</b>
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>26</b>
Тема 3.1.	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	<b>4</b>

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	8
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	8
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	
Тема 3.3.	<b>Содержание</b>	4

Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	<b>4</b>
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	<b>Содержание</b>	
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>4</b>
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	<b>В то числе лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	<b>4</b>
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		<b>24</b>
Тема 4.1. Классификация,	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	

ассортимент, значение в питании горячих соусов	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	6
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8
	<b>Практическое занятие 3.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	4
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление горячих соусов на бульонах	4
Тема 4.4.	<b>Содержание</b>	2

Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	
Тема 4.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<b>Содержание</b>	2
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	4
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление сладких соусов на отварах	4
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>		18
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в соке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	



	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	<b>2</b>
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
		<b>4</b>

	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>В том числе лабораторных занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторное занятие 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>4</b>
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>12</b>
Тема 6.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	

	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
Тема 6.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание</b>	2
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	<b>В том числе лабораторных занятий</b>	8
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, сыра.	4
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога, муки	4
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>		<b>18</b>

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
	<b>В том числе практических занятий</b>	4
	<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	4
Тема 7. 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	4
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	8

	<b>Лабораторная работа 15.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 16.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	<b>4</b>
<b>Раздел модуля 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>		<b>24</b>
Тема 8.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	<b>В том числе лабораторных занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторное занятие 17.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	<b>4</b>
Тема 8.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	

	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	<b>В том числе лабораторных занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторное занятие 18.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>4</b>
Тема 8.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	<b>4</b>
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации	

	питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	<b>В том числе лабораторных занятий</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторное занятие 19.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	<b>4</b>
<b>Раздел модуля 9. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>20</b>
Тема 9.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	
Тема 9.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-	

	технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>
	<b>Практическое занятие 5.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 6.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 7.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	<b>2</b>
<b>Раздел модуля 10. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>20</b>
Тема 10.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	



	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
Тема 10.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 20.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 21.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов: салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 22.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>2</b>
Тема 10.3. Приготовление, подготовка к реализации	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	

бутербродов, холодных закусок	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 22.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>2</b>
Тема 10.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<b>Содержание</b>	
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	<b>2</b>
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	

	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 23.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 24.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>2</b>
<b>Раздел модуля 11. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>20</b>
Тема 11.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
Тема 11.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	

<b>Раздел модуля 12. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		<b>38</b>
Тема 12.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	<b>16</b>
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
<b>В том числе лабораторных работ</b>		<b>8</b>
<b>Лабораторная работа 25.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования		<b>2</b>

	<b>Лабораторная работа 26.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 27.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества горячих сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	<b>4</b>
Тема 12.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 28.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	<b>4</b>
<b>Раздел модуля 13. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>38</b>

Тема 13.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>В том числе лабораторных работ</b>	<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа 29</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	<b>8</b>
Тема 13.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	

	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b><i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i></b>	<b><i>12</i></b>
	<b><i>Практическое занятие 9.</i></b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	<b><i>4</i></b>
	<b><i>Практическое занятие 10.</i></b> Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков	<b><i>4</i></b>
	<b><i>Лабораторная работа 30.</i></b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента	<b><i>4</i></b>

**Учебная практика ПМ 05****Виды работ:**

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.

36



<p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>18. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>19. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>20. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	
--	--

<p>21. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>22. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>23. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>24. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>25. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>26. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>27. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>28. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>29. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>30. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>31. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	
--	--

- |   |  |
|---|--|
| <p>32. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>33. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>34. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>35. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>36. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>37. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>38. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>39. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>40. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>41. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>42. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>43. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> |  |
|---|--|

<p>44. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>45. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>46. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	
<p><b>Производственная практика ПМ 05</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> <li>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>216</b></p>

<p>9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>10. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>11. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>15. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>16. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>	
--	--

<p>17. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>18. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>19. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> <p>20. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>21. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>22. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	
<b>Всего</b>	<b>564</b>

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **3.1 ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» МДК 05.01.**

#### **Технология приготовления простой кулинарной продукции**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных в соответствии с приложением ОПОП

Лаборатория:

Мастерская «Поварское дело», оснащенная в соответствии с приложением ОПОП

Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательная аудиторная нагрузка – 36 академических часов в неделю. Лабораторные работы проводятся в лабораториях: «Товароведение продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», в учебной кулинарной лаборатории.

Консультации в объеме 8 часов проводятся в групповой и индивидуальной форме.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе концентрированно по окончании изучения модуля. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику.

Изучению данного модуля предшествует изучение дисциплин общепрофессионального цикла: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», в курсе преподавания которых проводятся лабораторные работы в лабораториях «Товароведение продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

#### **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» и к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

-среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях сферы общественного питания обязателен.

Требования к квалификации мастера производственного обучения:

-среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Не ниже чем 5 разряд по профессии «Повар». Опыт деятельности в организациях сферы общественного питания обязателен.

### 3.1.1 Информационное обеспечение реализации программы

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

#### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2019. – 416 с.



14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

### **3.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Обеспечение доступа каждого студента к информационным ресурсам (библиотека, компьютерные программы и др.), наличие учебников, учебно- методических пособий, наглядных пособий.

Производственная/учебная практика проводится рассредоточено во время освоения модуля в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на базе предприятий общественного питания. Обязательным условием допуска к экзамену по профессиональному модулю ПМ.05 является освоение материала учебной программы по курсам и прохождения учебной/производственной практик.

Аттестация по итогам учебной/производственной практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Для получения первичных профессиональных знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля образовательное учреждение должно:

- предусматривать при овладении студентами общих и профессиональных компетенций в аудиторной и внеаудиторной деятельности использование современных образовательных технологий, основанных на методах активного и интерактивного обучения, групповое и индивидуальное консультирование обучающихся;
- обеспечивать эффективную управляемую самостоятельную работу обучающихся со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;
- формировать социокультурную среду; создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся; способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубах.

#### **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» и к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

-среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях сферы общественного питания обязателен.

Требования к квалификации мастера производственного обучения:

-среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Не ниже чем 5 разряд по профессии «Повар». Опыт деятельности в организациях сферы общественного питания обязателен.

## 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
<p>ПК 5.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 5.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 5.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>1. Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам.</li> </ul> <p>2. Соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> </ul>	

	<p>аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <p>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 5.5</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ПК 5.6</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение</p>	<p>1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p>	

<p>бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 5.7</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 5.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 59</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 5.10</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 5.11</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul> <p>2. Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> </ul>	
--	--	--

<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 5.12</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре;</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 5.13</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ПК 5.14 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.15 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.16 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.17 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.18 Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>-оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> </ul>	



<p>подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 5.19 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> </ul>

		<p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>- толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	
ОК 07.	<p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>	

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности -презентование бизнес-идеи -определение источников финансирования -применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	

**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**по специальности среднего профессионального образования**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и**  
**специализированных пищевых продуктов**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы учебной практики (по профилю специальности)
2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики (по профилю специальности)
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики (по профилю специальности)
4. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики (по профилю специальности)
5. Библиографический список
6. Приложения

## **1. Паспорт рабочей программы учебной практики**

### **19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в части освоения квалификаций «Техник-технолог».

#### **1.2. Цели и задачи учебной практики:**

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм. Приобретение опыта организационно - производственной и коллективной работы в команде.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных,
- кулинарные, кондитерские и хлебобулочные изделия;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и кулинарных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и кулинарных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и кулинарных изделий;

<b>ПК, ОК</b>	<b>Наименование результата обучения по специальности</b>
ПК1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственных и иностранных языках.



<b>Код личностных результатов</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и

	сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 14	Демонстрирующий самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач
ЛР 15	Проявляющий коммуникабельность при работе в коллективе, способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические конфессиональные и культурные различия
ЛР 16	Способный оперативно принять решение в сложившихся производственных проблемах, связанных с автоматизацией производства, выборе на основе анализа вариантов оптимального прогнозирования последствий решения
ЛР 17	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 18	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации
ЛР 19	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР 20	Демонстрирующий познавательную потребность в субъектном постижении истории, культуры, искусства родного края и Отечества в постоянном сравнении – «диалоге культур» прошлого и настоящего; готовый к рефлексии и самопознанию, диалогическому общению со своим внутренним «Я»
ЛР 21	Готовый к социальному партнерству как добровольному сотрудничеству на основе консенсусного диалога и взаимовыгодного социального обмена (идеями, ценностями, знаниями) с соблюдением интересов всех сторон, объединяющих усилия в достижении общих воспитательных целей
ЛР 22	Стремящийся к командной, социально значимой деятельности, формированию отношений ответственной зависимости, социальных компетенций, умений взаимодействовать, планировать, распределять деятельность
ЛР 23	Выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в формировании условий для успешного развития потенциала молодежи в интересах социально-экономического, общественнополитического и культурного развития региона
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 24	Умеющий эффективно общаться с коллегами, руководством

ЛР 25	Способный генерировать новые идеи для решения профессиональных задач, перестраивать сложившиеся способы их решения, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий как результативный и привлекательный участник трудовых отношений
ЛР 26	Способный быстро адаптироваться в условиях частой смены технологий
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР 27	Креативно мыслящий, готовый к творческой деятельности
ЛР 28	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 29	Осознанный выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов
ЛР 30	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: всего 468 часов, в том числе:**

1. В рамках освоения ПМ.01 - 72 часов;
2. В рамках освоения ПМ.02 - 72 часов;
3. В рамках освоения ПМ.03 - 72 часов;
4. В рамках освоения ПМ.04 - 216 часа;
5. В рамках освоения ПМ.05 - 36 часа;

## **2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
2. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
3. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых;
4. Обеспечение деятельности структурного подразделения.

### 3. Условия реализации рабочей программы учебной практики

#### 3.1 Содержание и тематический план учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
<b>ПМ.01</b> Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>72</b>	Организация подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Непосредственно выполнять подготовку рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	Вводный инструктаж. Ознакомление с предприятием, инструктаж на рабочем месте. Техника безопасности и охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность. Правила личной гигиены для работающих: спецодежда, спецобувь, правила ее использования и хранения.	6
			Оценка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией. Смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов и подготовка технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки	6
			Наладка, настройка, ремонт и регулировка оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Осмотр и проверка функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	6

		инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Обработка данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	6
			Документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	6
			Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем	6
			Производство приготовления продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов различного ассортимента. Оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6
			Расчёт необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	6
			Эксплуатирование оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Эксплуатирование оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару	6
			Эксплуатирование оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Поддержание установленного технологического режима работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
			Настраивание программы технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	6

			продуктов.	
			Дифференцированный зачет	6
			<b>Итого по ПМ.01</b>	<b>72</b>
<b>ПМ.02</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>72</b>	Выполнение работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; Проведение лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Вводный инструктаж. Ознакомление с предприятием, формами организации труда. Инструктаж по ТБ и ОТ. Техника безопасности и охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность, соблюдение норм санитарии и гигиены.	6
			Проведение лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания с использованием лабораторного оборудования и химической посудой. Мытье, сушка и стерилизация химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	6
			Подготовка реактивов и растворов заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания Отбор средства измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструмента, необходимого для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований	6
			Отбор пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора.	6
			Настройка лабораторного оборудования и проведение калибровки мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования	12
			Расчёт количества реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований	6
			Техника проведения лабораторного анализа качества готовой продукции.	12
			Техника проведения лабораторного анализа безопасности сырья.	6
			Техника проведения лабораторного анализа безопасности полуфабрикатов.	6
			Дифференцированный зачет	6
			<b>Итого по ПМ.02</b>	<b>72</b>

<b>ПМ.03</b> Организационно технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>72</b>	Организация технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; Обеспечение технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Вводный инструктаж. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего распорядка. Правила и нормы безопасности труда. Причины травматизма и виды травм. Причины возникновения пожаров, меры предупреждения пожаров. Оказание первой медицинской помощи.	6
			Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
			Осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6
			Использование метода контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	6
			Использование информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
			Организация работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
			Контроль выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
			Участие в инструктировании операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
			Расчёт экологических рисков и оценивание ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6



			Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
			Расчёт плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	6
			Дифференцированный зачет	6
			<b>Итого по ПМ.03</b>	<b>72</b>
<b>ПМ.04</b> Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>216</b>	Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; Ведение утвержденной учетно-отчетной документации, контроль качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного	Вводный инструктаж. Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность, соблюдение норм санитарии и гигиены. Приготовление макаронного теста. Типы замеса макаронного теста. Технология замеса теста	6
			Расчёт выхода продукции в ассортименте	12
			Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации	12
			Планирование работы структурного подразделения	12
			Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;	12
			Участие в принятии управленческих решений.	12
			Оформление плана работы по установленной форме, проверка планов на конкретность, достижимость, проверяемость.	12
			Ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения.	12
			Расчет потребности производства в сырье, материалах и таре.	12
			Участие в инструктаже и обучении персонала на рабочих местах. Обеспечения безопасных условий труда на производстве.	12
			Разработка мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	12
			Участие в планировании основных показателей производства.	12
			Группировка и анализ информации.	12
			Участие в расчете показателей производительности труда.	12

		происхождения, расчет потребности производства в сырье, материалах и таре, инструктаж и обучение персонала на рабочих местах, обеспечение безопасных условий труда на производстве, разработка мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции, участие в планировании основных показателей производства.	Участие в расчете экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ.	6
			Участие в расчете суммы прибыли, процента рентабельности.	6
			Участие в расчете показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.	6
			Ведения утвержденной учетно-отчетной документации.	6
			Проверка товарного оформления и хранения продукции;	6
			Оформление документов на отпущенную продукцию, составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары.	6
			Учет брака и анализа причин образования дефектов продукции.	6
			Дифференцированный зачет	6
			<b>Итого по ПМ.04</b>	<b>216</b>
<b>ПМ.05</b> Выполнение работ по рабочей профессии 1662 Повар	<b>36</b>	Изготовление простой кулинарной продукции	Вводный инструктаж. Ознакомление с предприятием, формами организации труда. Инструктаж по ТБ и ОТ. Техника безопасности и охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность, соблюдение норм санитарии и гигиены. Приготовление продукции из овощей и грибов	6
			Приготовление супов и соусов	6
			Приготовление блюд из рыбы, мяса, птицы	6
			Приготовление холодных закусок	6
			Приготовление сладких блюд и десертов	6
			Дифференцированный зачет	6

			<b>Итого по ПМ.05</b>	<b>36</b>
--	--	--	-----------------------	-----------

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Требования к организации учебной практики**

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Практика представляет собой вид практической подготовки, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение междисциплинарных курсов каждого модуля.

Учебная практика по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов проводится Колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется мастером производственного обучения. Перед началом работы студента мастер п.о. практики проверяет наличие у него санитарной книжки, контролирует своевременность прохождения медицинского осмотра, выдает направление и дневник практики с внесенными индивидуальными заданиями, проводит инструктаж по составлению и защите отчета.

На предприятии студенту назначается руководитель, который знакомит с правилами внутреннего распорядка, инструкцией по охране труда и технике безопасности и допускает к выполнению программы практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета или комплексного дифференцированного зачета.

#### **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики предприятия в процессе проведения производственных работ, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Учитывается экспертная оценка решения ситуационных задач в ходе выполнения учебно-производственных заданий.

В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета и допускаются к экзамену по профессиональному модулю.

## 5. БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2006. – 717 с.
2. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец и др. М.: Колос, 2000. – 416 с.
3. Технология производства продукции общественного питания / В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. М.: Экономика, 1981. – 408 с.
4. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Экономические новости, 2007. – 116 с.
5. Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.: Хлебпродинформ, 2006. 280 с.
6. Анфимова Н. А. «Кулинария»: учебник (11-е изд.) (в эл. формате) М. : Издательский центр «Академия», 2020

### *Электронные издания:*

7. Сайт общества защиты прав потребителей. Режим доступа <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. Журнал «Гастрономь». Режим доступа <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
9. Кулинарные рецепты. Режим доступа <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
10. Сайт «Еда». Режим доступа <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
11. Всё для общепита в России. Режим доступа <http://www.pitportal.ru/>

**Приложение**  
**к образовательной программе по специальности**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**по специальности среднего профессионального образования**  
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового**  
**изготовления и специализированных пищевых продуктов**

## СОДЕРЖАНИЕ

7. Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)
8. Результаты освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)
9. Условия реализации рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)
10. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)
11. Библиографический список
12. Приложения



## **1. Паспорт рабочей программы производственной практики**

### **19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в части освоения квалификаций «Техник-технолог».

#### **1.2. Цели и задачи учебной практики:**

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм. Приобретение опыта организационно - производственной и коллективной работы в команде.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных,
- кулинарные, кондитерские и хлебобулочные изделия;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и кулинарных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и кулинарных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и кулинарных изделий;

ПК, ОК	Наименование результата обучения по специальности
ПК1.1.	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.
ПК 2.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 2.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 3.1.	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ПК 3.2.	Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственными и иностранными языками.

<b>Код личностных результатов</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и

	сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 14	Демонстрирующий самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач
ЛР 15	Проявляющий коммуникабельность при работе в коллективе, способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические конфессиональные и культурные различия
ЛР 16	Способный оперативно принять решение в сложившихся производственных проблемах, связанных с автоматизацией производства, выборе на основе анализа вариантов оптимального прогнозирования последствий решения
ЛР 17	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 18	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации
ЛР 19	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР 20	Демонстрирующий познавательную потребность в субъектном постижении истории, культуры, искусства родного края и Отечества в постоянном сравнении – «диалоге культур» прошлого и настоящего; готовый к рефлексии и самопознанию, диалогическому общению со своим внутренним «Я»
ЛР 21	Готовый к социальному партнерству как добровольному сотрудничеству на основе консенсусного диалога и взаимовыгодного социального обмена (идеями, ценностями, знаниями) с соблюдением интересов всех сторон, объединяющих усилия в достижении общих воспитательных целей
ЛР 22	Стремящийся к командной, социально значимой деятельности, формированию отношений ответственной зависимости, социальных компетенций, умений взаимодействовать, планировать, распределять деятельность
ЛР 23	Выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в формировании условий для успешного развития потенциала молодежи в интересах социально-экономического, общественно-политического и культурного развития региона
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 24	Умеющий эффективно общаться с коллегами, руководством

ЛР 25	Способный генерировать новые идеи для решения профессиональных задач, перестраивать сложившиеся способы их решения, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий как результативный и привлекательный участник трудовых отношений
ЛР 26	Способный быстро адаптироваться в условиях частой смены технологий
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР 27	Креативно мыслящий, готовый к творческой деятельности
ЛР 28	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
ЛР 29	Осознанный выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов
ЛР 30	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: всего 1260 часов, в том числе:**

1. В рамках освоения ПМ.01 - 288 часов;
2. В рамках освоения ПМ.02 - 216 часов;
3. В рамках освоения ПМ.03 - 252 часов;
4. В рамках освоения ПМ.04 - 288 часа;
5. В рамках освоения ПМ.05 – 216 часа;

## **5. Результаты освоения рабочей программы производственной практики**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
2. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
3. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых;
4. Обеспечение деятельности структурного подразделения.

## 6. Условия реализации рабочей программы производственной практики

### 3.1 Содержание и тематический план производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
<b>ПМ.01</b> Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>288</b>	Организация подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Непосредственно выполнять подготовку рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	Вводный инструктаж. Ознакомление с предприятием, инструктаж на рабочем месте. Техника безопасности и охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность. Правила личной гигиены для работающих: спецодежда, спецобувь, правила ее использования и хранения.	6
			Оценка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	18
			Смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов и подготовка технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки	18
			Наладка, настройка, ремонт и регулировка оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	18
			Осмотр и проверка функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией	18

	инвентаря, инструментов, измерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами.	весо-в с и	Обработка данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	18
			Документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	18
			Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем	18
			Производство приготовления продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов различного ассортимента	18
			Оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	18
			Расчёт необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	18
			Эксплуатирование оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	18
			Эксплуатирование оборудования для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару	18
			Эксплуатирование оборудования для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	18
			Поддерживание установленного технологического режима работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	24



			Настройка программы технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	18
			Дифференцированный зачет	6
			<b>Итого по ПМ.01</b>	<b>288</b>
<b>ПМ.02</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>216</b>	Выполнение работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; Проведение лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и	Вводный инструктаж. Ознакомление с предприятием, формами организации труда. Инструктаж по ТБ и ОТ. Техника безопасности и охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность, соблюдение норм санитарии и гигиены.	6
			Проведение лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания с использованием лабораторного оборудования и химической посуды.	18
			Мытье, сушка и стерилизация химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	18
			Подготовка реактивов и растворов заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	18
			Отбор средства измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструмента, необходимого для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований	18
			Отбор пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора.	18
			Настройка лабораторного оборудования и проведение калибровки мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования	18
			Расчет количества реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований	18
			Составление заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований	24
			Техника проведения лабораторного анализа качества готовой продукции.	18
			Техника проведения лабораторного анализа безопасности сырья.	18
			Техника проведения лабораторного анализа безопасности полуфабрикатов.	18

		специализированных пищевых продуктов.	Дифференцированный зачет	6
			<b>Итого по ПМ.02</b>	<b>216</b>
<b>ПМ.03</b> Организационно технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>252</b>	Организация технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; Обеспечение технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Вводный инструктаж. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего распорядка. Правила и нормы безопасности труда. Причины травматизма и виды травм. Причины возникновения пожаров, меры предупреждения пожаров. Оказание первой медицинской помощи.	6
			Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	24
			Осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	24
			Использование метода контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	24
			Использование информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	24
			Организация работы по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	24
			Контроль выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	24
			Участие в инструктировании операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	24

			Расчёт экологических рисков и оценивание ущерба, причиняемого окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	24
			Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	24
			Расчёт плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	24
			Дифференцированный зачет	6
			<b>Итого по ПМ.03</b>	<b>252</b>
<b>ПМ.04</b> Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>288</b>	Планирование работы структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений; Ведение утвержденной учетно-отчетной документации, контроль качества сырья, вспомогательных, упаковочных	Вводный инструктаж. Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность, соблюдение норм санитарии и гигиены. Приготовление макаронного теста. Типы замеса макаронного теста. Технология замеса теста	6
			Расчёт выхода продукции в ассортименте	18
			Расчёт экономических показателей структурного подразделения организации	18
			Планирование работы структурного подразделения	18
			Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;	18
			Участие в принятии управленческих решений.	18
			Оформление плана работы по установленной форме, проверка планов на конкретность, достижимость, проверяемость.	18
			Ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения.	12
			Расчет потребности производства в сырье, материалах и таре.	12
			Участие в инструктаже и обучении персонала на рабочих местах. Обеспечения безопасных условий труда на производстве.	12

		материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения, расчет потребности производства в сырье, материалах и таре, инструктаж и обучение персонала на рабочих местах, обеспечение безопасных условий труда на производстве, разработка мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции, участие в планировании основных показателей производства.	Разработка мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	12
			Участие в планировании основных показателей производства.	12
			Группировка и анализ информации.	12
			Участие в расчете показателей производительности труда.	12
			Участие в расчете экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ.	12
			Участие в расчете суммы прибыли, процента рентабельности.	12
			Участие в расчете показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.	12
			Ведения утвержденной учетно-отчетной документации.	12
			Проверка товарного оформления и хранения продукции;	12
			Оформление документов на отпущенную продукцию, составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары.	12
			Учет брака и анализа причин образования дефектов продукции.	12
			Дифференцированный зачет	6
			<b>Итого по ПМ.04</b>	<b>288</b>
<b>ПМ.05</b> Выполнение работ по рабочей профессии 166Повар	<b>216</b>	Изготовление простой кулинарной продукции	Вводный инструктаж. Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность, соблюдение норм санитарии и гигиены.	6
			Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6

		технологическим требованиям. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	
		Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	6
		Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6
		Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	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.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
		Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	12
		Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	12

		Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12
		Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.	12
		Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	12
		Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	12
		Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	12
		Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	12
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана	12
		Дифференцированный зачет	6

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **3.1 Требования к организации производственной практики**

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Практика представляет собой вид практической деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда.

Производственная практика по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется техникумом. Перед началом работы студента на предприятии руководитель практики техникума проверяет наличие у него санитарной книжки, контролирует своевременность прохождения медицинского осмотра, выдает направление и дневник практики с внесенными индивидуальными заданиями, проводит инструктаж по составлению и защите отчета, устанавливает график консультации.

На предприятии студенту назначается руководитель, который знакомит с правилами внутреннего распорядка, инструкцией по охране труда и технике безопасности и допускает к выполнению программы практики.

Во время прохождения практики студенты обязаны в дневнике указать дату начала и окончания практики, вести ежедневные записи в рабочих дневниках, в котором фиксируют выполненную работу за день, соответствующую программе практики. Записи, сделанные в дневнике, служат основой для составления отчета по практике.

Содержание задания должно соответствовать программе практики. При написании отчета рекомендуется использовать литературу (см. библиографический список).

К отчету прилагается дневник, аттестационный лист и характеристика студента, направление на практику подписанная руководителем практики от предприятия и заверенные печатью.

Отчет по практике должен быть оформлен в виде машинописного текста, выполненного гарнитурой Times New Roman на одной стороне листа белой бумаги формата А4: размер шрифта 14, одинарный междустрочный интервал, выравнивание по ширине 2 см со всех сторон. Допускается рукописный текст отчета (по согласованию с руководителем). Аттестация по итогам производственных практик проводится на основании результатов, подтвержденных документами (отчетом, дневником практиканта и характеристикой) соответствующих организаций в форме дифференцированного зачета.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется наставником или руководителем практики на предприятии в процессе проведения производственных работ, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Учитывается экспертная оценка решения ситуационных задач в ходе выполнения учебно-производственных заданий.

В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета или комплексного дифференцированного зачета и экзамену по профессиональному модулю.



## 5. БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. Экономика, 2006. – 717 с.
2. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец и др. М. Колос, 2000. – 416 с.
3. Технология производства продукции общественного питания /В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. М. Экономика, 1981. – 408 с.
4. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М. Экономические новости, 2007. – 116 с.
5. Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М. Хлебпродинформ, 2006. – 280 с.
6. Анфимова Н.А. «Кулинария»: учебник (11-е изд.) (в эл. формате) М. : Издательский центр «Академия», 2020

### *Электронные издания:*

1. Сайт общества защиты прав потребителей. Режим доступа <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. Журнал «Гастрономь». Режим доступа <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. Кулинарные рецепты. Режим доступа <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. Сайт «Еда». Режим доступа <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Всё для общепита в России. Режим доступа <http://www.pitportal.ru/>